



*Empanadas,
bollerias
&
panes*





Cantucci de almendra

(480 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
1 min / 15 seg.

Horneado
20 - 25 minutos

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180°C.
2. Colocamos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* la harina, el azúcar, la levadura, el huevo y la yema. Mezclamos **1 min. / Vel. 5**.
3. Incorporamos el anís. Programamos **15 seg. / Vel. 4**.
4. Nos engrasamos las manos con un poco de aceite y retiramos la masa a un bol mezclándola con las almendras.
5. Moldeamos la masa dándole forma de bagget y colocándola en la bandeja de hornear sobre papel sulfurizado. Horneamos de 20 a 25 minutos.
6. Finalizado el horneado y todavía en caliente cortamos los cantucci con un grosor de 1 cm. aprox.
7. Una vez cortados, volvemos a colocarlos de canto sobre el papel sulfurizado y horneamos 5 minutos por cada lado (de esta forma quedarán más crujientes).
8. Retiramos, dejamos enfriar y servimos.

Ingredientes

- 250 gr. de harina de trigo
- 150 gr. de azúcar
- 5 gr. de levadura en polvo
- 1 Huevo fresco + 1 Yema
- 10 gr. de licor de anís
- 150 gr. de almendra con piel (crudas)

Y además necesitamos....

- Bandeja de horneado
- Papel sulfurizado



Coca de San Joan con crema

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(378 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
5 min. / 8 seg.

Primer levado
90 minutos

Segundo levado
35 minutos

Horneado
20 minutos



Para la crema pastelera

- (Ver **Crema pastelera** en apartado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**).

Para la masa

- 100 gr. de azúcar
- Piel de una naranja cortada en tiras (sin la parte blanca)
- 2 Huevos frescos + 1 Yema
- 35 gr. de mantequilla (previamente calentada unos segundos en el microondas)
- 65 gr. de aceite de girasol (o aceite de oliva suave)
- 125 gr. de leche entera
- 15 gr. de agua de azahar o licor de anís
- 30 gr. de levadura prensada (fresca de panadería)
- 475 gr. de harina de fuerza

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado

Para decorar y hornear:

- 1 Huevo batido (para pincelar la masa)
- 1 Bote de cerezas confitadas
- 50 gr. de piñones
- Azúcar turronada (al gusto)

ELABORACIÓN

Para la masa:

Para esta receta tendremos elaborada la crema pastelera con anterioridad.

1. Introducimos el azúcar en la jarra de nuestra **Mastermix Plus** (tiene que estar bien seca). Pulverizamos **20 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**.
2. Añadimos la piel de naranja. Picamos **30 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
3. Incorporamos los huevos, la yema, la mantequilla (previamente reblandecida), el aceite, la leche, el agua de azahar y la levadura, desmenuzándola con las manos. Mezclamos **10 seg. / Vel. 6**. A continuación, programamos **2 min. / 40°C / Vel. 2**.
4. Incorporamos la harina. Mezclamos **8 seg. / Vel. 6**.
Para finalizar, seleccionamos Función **AMASAR / 2 min**. Quedará una masa fina y un tanto pegajosa. Dejamos que repose en el interior de la jarra hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora y media).

Para decorar y hornear:

5. Precalentamos el horno a 180°C de temperatura, colocando un recipiente con agua en su interior, de esta manera, conseguiremos el grado de humedad necesario.
6. Cubrimos la bandeja con papel sulfurizado. Nos untamos las manos con un poco de aceite para poder manejar la masa y extendemos sobre el papel sulfurizado. Tiene que quedar bien extendida y con el mismo grosor. Pincelamos la masa con huevo batido.
7. Ponemos la crema pastelera (que tenemos reservada) en una manga pastelera y hacemos un enrejado sobre la superficie de la masa.
8. Decoramos con las guindas y los piñones. Incorporamos el azúcar turronada y dejamos reposar tapada con un paño de cocina en un lugar cálido y libre de corriente durante 35 minutos.
9. Horneamos de 20 a 25 minutos.

Como hacer el azúcar turronada...

Echamos el azúcar en un cuenco, pulverizamos un poco de agua de azahar (haciendo que el azúcar se ponga granulosa) y mezclamos con los dedos. Esparcimos los trozos de azúcar turronada por toda la coca.

Podemos decorarla con toda clase de fruta escarchada, naranjas, ciruelas o albaricoques. (También podemos sustituir los piñones por almendras fileteadas).





Empanada de atún y verduras

INGREDIENTES PARA

6-8

PORCIONES

(311 cal. por cada 100 gr.)

Elaboración
50 segundos

Horneado
20 - 25 min.

ELABORACIÓN

1. En un cazo, ponemos a cocer el huevo. Reservamos.

Para la masa:

2. Echamos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite, el vino, la leche, el pimentón y la sal. Mezclamos **40 seg.** / **Vel. 5.**
3. Agregamos la harina (375 gr.). Programamos **10 seg.** / **Vel. 6.**
4. Sacamos la masa de la jarra dividiéndola en dos partes y terminamos de mezclar amasando con las manos.
5. Enharinamos una superficie plana y trabajamos la masa con un poco de harina (25 gr.).
6. Con un rodillo, y sobre papel sulfurizado, estiramos una de las partes de la masa, colocándola sobre la bandeja de horno (o el recipiente elegido previamente enharinado). Precalentamos el horno a 200°C de temperatura.

Para el relleno:

7. Colocamos encima de la masa los ingredientes del relleno por el siguiente orden; el tomate, las cebollas, el atún, el huevo cocido, los guisantes y los pimientos. Sazonamos y rociamos con el aceite.
8. Extendemos con el rodillo la otra mitad de la masa colocándola encima del relleno. Recortamos los bordes y vamos sellando todo el contorno de la empanada con un poquito de agua.
9. Abrimos un orificio o corte en el centro para que respire y cuezan mejor todos los ingredientes.
10. Decoramos la empanada con los recortes de la masa sobrante.
11. Pintamos la superficie con huevo batido.
12. Bajamos la temperatura del horno a 180°C.
13. Introducimos y horneamos la empanada de 20 a 25 minutos, o hasta que esté dorada.

Para la masa

- 100 gr. de aceite de girasol
- 100 gr. de vino blanco
- 100 gr. de leche entera
- Una cucharadita de pimentón dulce
- Una cucharadita de sal (gorda)
- 375 gr. de harina + 25 gr.

Para el relleno

- 1 Tomate natural maduro (rallado o troceado) de aprox. 100 gr.
- 50 gr. de cebolla dulce (cortada a rodajas finas)
- 200 gr. de atún en aceite (escurrido)
- 1 Huevo cocido (cortado en rodajas)
- 50 gr. de guisantes (cocidos de lata)
- 50 gr. de pimiento rojo (cortado a tiras)
- 50 gr. de pimiento verde (cortado a tiras)
- Un chorreón de aceite de oliva (aprox. 10 gr.)
- Sal gruesa (al gusto)
- 1 Huevo batido (para pincelar la masa)

Y además necesitamos...

- Bandeja de horneado
- Papel sulfurizado



Galletitas de frambuesas

INGREDIENTES PARA **15-20** GALLETAS

(170 Cal. / por unidad)

Elaboración
1 min. / 40 seg.

Reposo
20 minutos

Horneado
8 - 9 min.



Ingredientes

- 75 gr. de almendras crudas peladas
- 100 gr. de azúcar
- 300 gr. de harina de repostería
- Una pizca de sal
- ½ Cucharita de levadura en polvo
- 1 Huevo fresco
- De 180 a 200gr. de mantequilla ablandada
- Una cucharadita de azúcar vainillada

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado
- Corta-pasta (de distintas formas y tamaño)

Para rellenar

- Mermelada de frutas (naranja, fresa, ciruela...)

ELABORACIÓN

1. Ponemos las almendras peladas junto con el azúcar. Trituramos **30 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**. (Tiene que quedarnos un polvo fino, si no es así, damos unos segundos más a la misma velocidad).
2. Incorporamos la harina, la sal y la levadura (previamente tamizada) el huevo, la mantequilla y el azúcar vainillado. Mezclamos **10 seg. / Vel. 6**. A continuación seleccionamos Función **AMASAR / 1 min.**
3. Dividimos la masa en dos partes y la estiramos con un rodillo dándole un grosor de 3 mm. Cubrimos con film transparente y dejamos reposar 20 minutos introduciéndola en el frigorífico.
4. Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.
5. Retiramos el film transparente de cada lámina y empezamos a darles la forma que más nos guste con ayuda de un cortapasta. A la mitad de las pastas, le haremos un agujero central con otro cortapasta más pequeño. La otra mitad la dejaremos entera.
6. Colocamos las galletas en la bandeja del horno sobre papel sulfurizado y horneamos de 8 a 9 minutos (las galletas no deben dorarse).
7. Una vez frías, vamos echando la mermelada (sin llegar a los bordes sobre las galletas sin agujero y tapando con la galleta agujereada, presionando levemente).
8. Dejamos enfriar y guardamos en un recipiente hermético.





Galletas de mantequilla

INGREDIENTES PARA

6-8

PORCIONES

(101 cal. / unidad)

Elaboración
50 segundos

Horneado
15 - 20 min.

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 200°C de temperatura.
2. Echamos las almendras en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Pulverizamos **40 seg. / Vel. 8**. (La textura tiene que ser harinosa. Si fuera preciso, volveríamos a programar unos segundos más a la misma velocidad).
3. Agregamos la harina, el azúcar, la mantequilla, el huevo, la sal y unas gotitas de esencia de vainilla. Mezclamos **10 seg. / Vel. 6**. Terminamos de mezclar la masa con la ayuda de la espátula.
4. Extraemos la masa de la jarra y vamos haciendo bolas del tamaño de una nuez, colocándolas en dos bandejas de horno previamente cubiertas con papel sulfurizado. No deben colocarse demasiado juntas, ya que durante el horneado, crecerán.
5. Aplastamos ligeramente las bolitas, cortamos y damos forma con el cortapasta.
6. Espolvoreamos con azúcar glas la superficie de las pastas y horneamos de 15 a 20 minutos.
7. Dejamos enfriar y servimos.
8. Podemos reservarlas de 10 a 12 días introduciéndolas en una lata para galletas o en una caja de cartón bien tapada.

Nota: Esta masa no debe ser manipulada en exceso, ya que uno de sus componentes es la mantequilla. Si desea trabajarla con más facilidad, introdúzcala en el frigorífico de 30 a 45 minutos.

Ingredientes

- 50 gr. de almendras crudas (limpias de cáscara y piel)
- 250 gr. de harina de repostería
- 115 gr. de azúcar
- 160 gr. de mantequilla (cortada a tacos pequeños)
- 1 Huevo fresco
- Una pizca de sal
- Unas gotas de esencia de vainilla

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado
- Cortapasta
- Azúcar (para espolvorear las pastas)



Magdalenas caseras

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(100 Cal. por unidad)

Elaboración

10 min. / 24 seg.

Horneado

15 - 20 min.



Ingredientes

- Ralladura de limón (al gusto)
- 250 gr. de azúcar
- 4 Huevos frescos
- 230 gr. de aceite de semilla (girasol)
- 150 gr. de nata (para montar)
- 100 gr. de leche entera
- 350 gr. de harina de trigo
- 1 Sobre de levadura en polvo

Y además necesitamos...

- Cápsula para magdalenas
- Azúcar (para espolvorear)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180°C.
2. Limpiamos y secamos la cáscara de limón, introduciéndola en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Rallamos en **12 seg. / Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**. Retiramos y reservamos en un bol.
3. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas. Incorporamos el azúcar y los huevos, blanqueándolo todo durante **5 min. / 30°C / Vel. 3**. Cuando finalice, programamos **4 min. / Vel. (sin temperatura)**.
4. Retiramos las *aspas giratorias*. Añadimos el aceite, la nata y la leche. Mezclamos **10 seg. / Vel. 6**.
5. Agregamos la harina tamizada junto con la levadura, y la ralladura de limón. Programamos **10 seg. / Vel. 6**. Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
6. Rellenamos los moldes $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, espolvoreamos el azúcar por su superficie.
7. Se introducen en el horno previamente precalentado. Horneamos de 15 a 20 minutos.



Magdalenas de coco

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(106 Cal. / por unidad)

Elaboración

15 minutos

Horneado

12 - 15 min.

ELABORACIÓN

Para la masa:

1. Precalentamos el horno a 250°C de temperatura.
2. Echamos los huevos junto con el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Programamos **7 min. / 40°C / Vel. 3**. Una vez finalizado, volvemos a programar **5 min. / Vel. 3 (sin temperatura)**.
3. Agregamos el aceite. Mezclamos **2 min. / Vel. 3 (sin temperatura)**.
4. Incorporamos la harina, la levadura, el coco y una pizca de sal. Mezclamos y removemos un poco con la espátula. Programamos **1 min. / Vel. 3 (sin temperatura)**.
5. Bajamos la temperatura del horno a 200°C.
6. Rellenamos las cápsulas $\frac{3}{4}$ partes y espolvoreamos la superficie con un poquito de azúcar. Vamos colocándolas sobre la bandeja del horno.
7. Horneamos de 12 a 15 minutos. Dejamos enfriar sobre una rejilla y espolvoreamos el coco.

Nota: El tiempo de horneado irá en función del tamaño de las cápsulas de las magdalenas.

Para la masa

- 5 Huevos frescos
- 250 gr. de azúcar
- 250 gr. de aceite de girasol
- 200 gr. de harina de trigo
- 1 Sobre de levadura en polvo
- 50 gr. de coco rallado deshidratado
- Una pizca de sal

Y además necesitamos...

- Moldes (cápsulas para magdalenas)
- Bandeja de hornear



Medialunas de crema

(231 Cal. / por unidad)

Elaboración
8 min. / 18 seg.

Horneado
10 - 12 min.



Para el bizcocho

- 2 Huevos frescos
- 60 gr. de azúcar
- 60 gr. de harina (previamente tamizada)
- Unas gotitas de esencia de vainilla

Utensilios necesarios

- Aspas giratorias

Y además necesitamos...

- Un molde rectangular untado con mantequilla y espolvoreado con harina
- Azúcar glas (para espolvorear)

Para la crema pastelera

- Ver **Crema pastelera** en apartado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**.

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

1. Precalentamos el horno a 180°C.
2. Colocamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas, agregamos los huevos y el azúcar. Programamos **4 min. / 40°C / Vel. 3**.
3. A continuación volvemos a programar **4 min. / Vel. 3 (sin temperatura)**.
4. Incorporamos la harina tamizada y la esencia de vainilla. Mezclamos **18 seg. / Vel. 2**.
5. Vertemos la masa sobre el molde y horneamos de 10 a 12 minutos aprox. Retiramos y dejamos enfriar.

Para la crema pastelera:

Ver **Crema pastelera** en apartado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**.

Para el montaje:

6. Vamos cortando los discos con un cortapasta, dividiéndolo en dos partes iguales.
7. Rellenamos de crema pastelera (que debe estar fría; de esta forma no reblandecerá el bizcocho).
8. Espolvoreamos con azúcar glas y servimos.





Mini pizzas

(266 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración

3 minutos

Reposo

60 minutos

Horneado

12 - 15 min.

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el agua, el azúcar y la levadura. Mezclamos **2 min. / 40°C / Vel. 2.**
2. Añadimos la leche, la harina y la sal. Seleccionamos Función **AMASAR / 1 min.**
3. Retiramos la masa de la jarra y la terminamos de amasar ligeramente con las manos dándole forma de bola. Introducimos en un bol y cubrimos la masa con film transparente previamente engrasado en su parte interna. Dejamos reposar 1 hora aproximadamente en un lugar cálido y libre de corriente.
4. Precalentamos el horno a 220°C.
5. En un cuenco hacemos la mezcla de todos los quesos.
6. Estiramos la masa sobre una superficie plana de trabajo previamente enharinada y vamos dándole forma redondeada. Es conveniente que realce los bordes para que el relleno se mantenga dentro y en ningún momento del horneado se desborde fuera de la masa.
7. Colocamos la masa en la bandeja de hornear sobre papel sulfurizado.
8. Pincelamos la base de la pizza con el tomate. Vamos incorporando la mezcla de los quesos y espolvoreamos con orégano y pimienta recién molida.
9. Horneamos de 12 a 15 minutos.

Para la masa

- 25 gr. de agua
- Una pizca de azúcar
- 8 gr. de levadura fresca prensada
- 90 gr. de leche
- 200 gr. de harina de fuerza
- Una cucharadita rasa de sal

Para la cobertura

- 100 gr. de tomate frito (para cubrir la pizza)
- 40 gr. de queso parmesano (rallado)
- 40 gr. de queso enmental
- 50 gr. de queso azul
- Orégano (para espolvorear)
- Pimienta (para espolvorear, opcional)



Muffin de almendras con arándanos

(208 Cal. / por unidad)

Elaboración
6 min. / 25 seg.

Horneado
25 - 30 min.

Para el topping

- 45 gr. de almendras (sin cáscara, ni piel)
- 35 gr. de azúcar (de caña moreno)
- 65 gr. de mantequilla fría (cortada a cubitos)
- 35 gr. de harina de repostería

Para los muffin

- 2 Huevos frescos
- 150 gr. de azúcar
- 200 gr. de leche entera
- 130 gr. de aceite de girasol
- 215 gr. de harina de repostería
- Dos cucharaditas colmadas de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 150 gr. de arándanos

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Y además necesitamos...

- Moldes ó cápsulas para magdalenas
- Bandeja de hornear



ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.

Para el topping:

2. Ponemos las almendras y picamos en **30 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**. Bajamos los ingredientes hacia las cuchillas.
3. Agregamos el azúcar, la mantequilla y la harina. Programamos **10 seg. / Vel. 5**. Retiramos (el resultado debe ser el de una masa de aspecto quebrado, como si fueran migas). Reservamos unos minutos en el interior del frigorífico.

Para los muffin:

4. Sin lavar la jarra, ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
5. Echamos los huevos y el azúcar. Batimos **3 min. / 40°C / Vel. 3**. A continuación, una vez finalizada la función, volvemos a programar **2 min. / Vel. 3 (sin temperatura)**.
6. Añadimos la leche y el aceite. Programamos **30 seg. / Vel. 3**.
7. Incorporamos la harina tamizada junto con la levadura y una pizca de sal. Mezclamos **15 seg. / Vel. 3**.
8. Retiramos las *aspas giratorias* y terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula, con movimientos envolvente de abajo hacia arriba.
9. Repartimos la masa en los moldes, llenándolos una $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
10. Incorporamos los arándanos (4 ó 5 por cada muffin).
11. Repartimos el topping sobre la superficie de cada muffin (justo encima de los arándanos, repartiendo por igual).
12. Horneamos de 25 a 30 minutos. Comprobamos la cocción, pinchándolos con una aguja (si sale limpia, habrá finalizado la cocción).
13. Dejar enfriar sobre una rejilla y servir.





Muffin de chocolate

INGREDIENTES PARA **12** MUFFINS

(136 Cal. / por unidad)

Elaboración

2 min. / 45 seg.

Horneado

25 - 30 minutos

ELABORACIÓN

Para la masa:

1. Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.
2. Ponemos la harina junto con la levadura en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Tamizamos **10 seg.** / **Vel. 7**. Retiramos y reservamos en un bol.
3. Echamos el azúcar. Pulverizamos **25 seg.** / **Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**.
4. Incorporamos los huevos, la leche, el azúcar avainillado y la mantequilla. Programamos **2 min.** / **40°C** / **Vel. 4**.
5. Agregamos la harina tamizada que tenemos reservada con la levadura. Mezclamos **10 seg.** / **Vel. 3 (sin temperatura)**.
6. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, añadimos (70 gr.) de perlitas de chocolate, integrándolas en la masa con movimientos envolventes con la ayuda de la espátula.
7. Rellenamos los moldes de magdalenas $\frac{3}{4}$ partes y colocamos sobre la bandeja del horno.
8. Repartimos por cada molde el resto de perlitas de chocolate (30 gr.) y horneamos de 25 a 30 minutos.
9. Dejamos templar sobre una rejilla y servimos.

Para la masa

- 250 gr. de harina de repostería
- $\frac{1}{2}$ Sobre de levadura en polvo
- 125 gr. de azúcar
- 2 Huevos frescos
- 150 gr. de leche entera
- 1 Cucharadita de azúcar avainillado
- 125 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 100 gr. de perlitas de chocolate (70 gr. + 30 gr.)

Y además necesitamos...

- Cápsulas de magdalenas grandes (12 aprox.)
- Bandeja de horneado



Pan básico

(226 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
2 min. / 24 seg.

Primer levado
30 - 45 min.

Segundo levado
30 minutos

Horneado
20 - 30 minutos



Ingredientes

- 300 gr. de agua templada
- 25 gr. de levadura fresca prensada
- 500 gr. de harina de fuerza
- 10 gr. de sal
- 50 gr. de azúcar

Y además necesitamos...

- Bandeja de horneado
- Papel sulfurizado

ELABORACIÓN

1. Echamos el agua templada en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Agregamos la levadura desmenuzándola con las manos. Mezclamos **9 seg. / Vel. 4**.
2. Incorporamos la harina, el azúcar y la sal. Programamos **15 seg. / Vel. 6**. A continuación seleccionamos **Función AMASAR / 2 min.**
3. Dejamos reposar la masa en la jarra hasta que doble su volumen (de 30 a 45 minutos aproximadamente).
4. Retiramos la masa colocándola sobre una superficie plana de trabajo. Amasamos un poco con las manos para extraer el aire, dándole la forma deseada; panecillos, vienas, barras, espigas...
5. Precalentamos el horno a 220°C.
6. Colocamos la masa ya moldeada en la bandeja del horno sobre papel sulfurizado, hacemos unos cortes en la superficie en sentido diagonal con la ayuda de un cuchillo o unas tijeras y dejamos reposar nuevamente hasta que doble su volumen (30 minutos aproximadamente).
7. Horneamos de 20 a 30 minutos (el tiempo de horneado irá en función al tamaño y forma de los panes).





Pan de aceituna

(349 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
2 min. / 38 seg.

Reposo
60 minutos

Horneado
35 - 40 min.

ELABORACIÓN

1. Ponemos las aceitunas en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Pica-mos **8 seg.** / **Vel. 6**. Retiramos y reservamos.

Para el fermento:

2. Echamos el agua templada, el azúcar, la harina y la levadura desmenuzando con las manos. Mezclamos **20 seg.** / **Vel. 3**. Retiramos y dejamos reposar en un bol cubriendo con film transparente unos minutos.

Para la masa:

3. Sin lavar la jarra, echamos el agua, la harina de fuerza, la sal, la hierba de especie y el fermento (reservado en un bol). Programamos **10 seg.** / **Vel. 4**. A continuación seleccionamos **Función AMASAR / 1 min.**
4. Agregamos las aceitunas y volvemos a seleccionar **Función AMASAR / 1 min.** Dejamos levar la masa dentro de la jarra hasta que doble su volumen (aproximadamente 1 hora).
5. Precalentamos el horno a 250°C.
6. Retiramos el pan a una superficie plana de trabajo previamente enharinada. Damos al pan la forma deseada, colocamos en la bandeja de hornear sobre papel sulfurizado
7. Colocamos la masa en la bandeja de hornear sobre papel sulfurizado.
8. Horneamos de 35 a 40 minutos.

Ingredientes

- 150 gr. de aceitunas deshuesadas

Para el fermento (o masa madre)

- 100 gr. de agua templada
- Una cucharadita de azúcar
- 30 gr. de levadura fresca prensada
- 50 gr. de harina

Para la masa

- 250 gr. de agua
- 350 gr. de harina de fuerza
- Una cucharadita de sal
- Una cucharadita de orégano o tomillo (opcional)

Otro ingrediente

- Aceite (para pincelar)

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado



Pan de avena

(305 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
3 min. / 20 seg.

Primer levado
60 minutos

Segundo levado
45 minutos

Horneado
30 - 45 minutos



Ingredientes

- 200 gr. de leche a temperatura ambiente
- 100 gr. de agua a temperatura ambiente
- 25 gr. de levadura fresca de panadería
- Una cucharadita de azúcar
- 250 gr. de harina integral
- 150 gr. de harina de fuerza
- 100 gr. de copos de avena
- Una cucharadita de sal

Otros ingredientes

- 50 gr. de avena (para decorar)
- 20 gr. de aceite de oliva (para pincelar el pan)
- 30 gr. de leche (para pincelar el pan)

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado

ELABORACIÓN

Para la masa:

1. Ponemos en la jarra la leche, el agua, la levadura y el azúcar. Mezclamos **20 seg. / Vel. 2**.
2. Agregamos la harina integral, la harina de fuerza, los copos de avena y la sal. Seleccionamos **Función AMASAR / 3 min.**
3. Retiramos la masa de la jarra, formamos una bola y pintamos la masa con el aceite. Cubrimos con film transparente y dejamos levar en un lugar cálido y libre de corriente durante 1 hora aproximadamente.
4. Finalizado el tiempo de reposo, colocamos el pan sobre una superficie plana de trabajo previamente enharinada y le damos al pan la forma deseada. Pincelamos con leche y lo cubrimos con los copos de avena.
5. Colocamos en la bandeja de hornear sobre papel sulfurizado y dejamos levar de nuevo 30 ó 45 minutos (aproximadamente).
6. Precalentamos el horno a 200°C.
7. Horneamos de 30 a 35 minutos.

Nota: Si los copos de avena empiezan a coger mucho color, cubrimos los primeros minutos de horneado con papel sulfurizado. A medio horneado, retiramos el papel.

El tiempo de horneado irá en función al tamaño y grosor que le demos al pan.





Pan de pueblo (sin levar)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(226 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
4 min. / 14 seg.

Horneado
40 - 45 minutos

ELABORACIÓN

Para la masa:

1. Ponemos la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el agua junto con el aceite. Programamos **2 min. / 40°C / Vel. 2**.
2. Incorporamos la levadura por el bocal de la tapadera desmenuzándola con las manos. La disolvemos en **8 seg. / Vel. 4**.
3. Agregamos la harina y la sal. Mezclamos **6 seg. / Vel. 6**. A continuación, seleccionamos **Función AMASAR / 2 min.**
4. Vertemos la masa sobre una superficie plana de trabajo embadurnada con un poco de harina.
5. Amasamos dándole una forma redondita, como de hogaza.
6. Introducimos el pan en un molde de pyrex con forma redondeada, que habremos engrasado previamente.
7. Pincelamos la superficie del pan con un poco de aceite, espolvoreándole un poquito de harina.
8. Introducimos en el horno frío (sin precalentar) a 220°C de temperatura durante 40 ó 45 minutos.

Nota: La elaboración de este pan es fácil y rápida, ya que no tenemos que esperar a que leve, pues este proceso lo hará mientras que el horno va cogiendo temperatura.

Para la masa

- 175 gr. de agua
- 20 gr. de aceite de oliva
- 15 gr. de levadura fresca prensada
- 310 gr. de harina de fuerza
- Una cucharadita de sal

Y además necesitamos...

- Molde de pyrex
- Aceite para engrasar



Pastas de té Earl Grey

INGREDIENTES PARA **8-10** RACIONES

(446 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
1 min. / 45 seg.

Reposo en frío
60 minutos

Horneado
10 - 15 min.



Ingredientes

- 2 Bolsitas de té Earl Grey (1 para infusionar + 1 Para incorporar a la masa)
- 120 gr. de agua (para la cocción del té)

Para la masa

- 200 gr. de mantequilla (clarificada en microondas)
- 1 Yema de huevo
- 100 gr. de azúcar glas
- 1 Vaina de vainilla (extraemos las semillas)
- 2 Bolsitas de té Earl Grey
- 250 gr. de harina de trigo
- ½ Cucharadita de levadura en polvo
- Una pizca de sal

Y además necesitamos...

- Bandeja de horno
- Papel sulfurizado

ELABORACIÓN

1. Preparamos una taza de té con una de las bolsitas, infusionar con 120 gr. de agua en hervor, dejándola reposar unos minutos. Reservamos y dejamos tibiar.

Para la masa:

2. Ponemos la mantequilla unos segundos en el microondas hasta que nos quede totalmente reblandecida.
3. Echamos la mantequilla en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, agregamos la yema de huevo, el azúcar y las semillas de vainilla. Mezclamos **45 seg. / Vel. 3**.
4. Abrimos la segunda bolsa de té, majándolo con la ayuda de un mortero hasta ponerlo más fino. Incorporamos el té a la jarra junto con los demás ingredientes.
5. Añadimos la harina, la levadura, la sal y dos cucharadas de té infusionado. Seleccionamos **Función AMASAR / 1 min.**
6. Vertemos la masa sobre un cuenco y terminamos de mezclarla con la ayuda de la espátula.
7. Dividimos la masa en dos partes iguales, dándole forma cilíndrica, envolviéndolas en film transparente.
8. Introducimos en el congelador 1 hora.
9. Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.
10. Sacamos la masa del congelador y vamos cortando las pastas en círculos de 1 cm. aproximadamente.
11. Colocamos las pastas en una bandeja de horno sobre papel sulfurizado. Horneamos de 10 a 15 minutos, o cuando observemos que los bordes empiezan a dorarse. (Las pastas deben quedar claritas.)
12. Dejamos enfriar y desmoldamos. Se conservan en recipientes de lata o plástico con cierre hermético.



Pastel de queso y jamón york

INGREDIENTES PARA **6-8** RACIONES

(436 Cal. / por 250 gr.)

Elaboración
35 segundos

Horneado
20 - 25 min.



ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 190°C de temperatura.

Para la cobertura caramelizada:

2. Disponemos el azúcar en un cazo con el zumo de limón. Cocemos la mezcla a fuego moderado, removiendo hasta que adquiera un color dorado. Vertemos sobre el molde que vayamos a utilizar, repartiendo por todos los lados. Reservamos.

Para impregnar el pan:

3. Cascamos los huevos de uno en uno, introduciéndolos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Incorporamos la leche, la nata y salpimentamos. Mezclamos **35 seg. / Vel. 4**. Retiramos y vertemos sobre una fuente amplia.

Para el relleno:

4. Humedecemos las rebanadas de pan en la mezcla del huevo con la leche, procurando que nos queden bien impregnadas.
5. Vamos colocando sobre el molde azucarado y previamente engrasado. Colocamos encima una capa de jamón y otra de queso. Repetimos la operación por tandas hasta agotar todos los ingredientes. Si sobra la mezcla de huevos, repartimos por toda la superficie y dejamos que el pan lo absorba totalmente. (La última capa tiene que ser de pan).
6. Introducimos en el horno previamente precalentado y horneamos de 20 a 25 minutos.
7. Dejamos templar y desmoldamos con cuidado.
8. Cortamos en porciones acompañado de ensalada o unos crujientes de beicon.

Para la cobertura caramelizada

- 100 gr. de azúcar
- Dos cucharadas de zumo de limón

Para impregnar el pan

- 6 Huevos frescos
- 200 gr. de leche (entera o semidesnatada)
- 200 gr. de nata (para montar)
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para el relleno

- 10 Rebanadas de pan de molde (sin corteza)
- 10 Lonchas de jamón cocido
- 10 Lonchas de queso gouda

Y además necesitamos...

- Molde refractario
- Mantequilla

Para acompañar

- Ensalada
- Tiritas frescas de beicon



Profiteroles reellenos de crema

INGREDIENTES PARA APROX. **20** UNDS.

(364 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
5 min. / 15 seg.

Horneado
20 - 25 minutos



Para la masa

- 120 gr. de leche entera
- 130 gr. de agua
- 100 gr. de mantequilla (cortada a dados)
- 5 gr. de azúcar
- Una pizca de sal
- 160 gr. de harina de repostería
- 4 Huevos medianos

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado
- Manga pastelera

Para el relleno

- **Crema pastelera** (ver **Crema pastelera** en apartado **Recetas base / Repostería, reellenos y coberturas**).
- Azúcar glas (para espolvorear)

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.

Para la masa:

2. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y una pizca de sal. Programamos **5 min. / 90°C / Vel. 2**.
3. Agregamos la harina de golpe y programamos **15 seg. / Vel. 4**.
4. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y dejamos enfriar la masa durante 10 minutos.
5. Volvemos a insertar la jarra en el cuerpo principal de la máquina. Programamos Vel. 4 (sin tiempo establecido) y vamos incorporando los huevos de uno en uno por el bocal de la tapadera. (Observará que nos queda una masa lisa y homogénea).
6. Introducimos la masa en una manga pastelera de boca ancha y lisa.
7. Sobre la bandeja del horno, ponemos papel sulfurizado y vamos disponiendo la masa en porciones del mismo tamaño (tamaño de una nuez aproximadamente).
8. Horneamos de 20 a 25 minutos.

Para el relleno:

9. Ver **Crema pastelera** en apartado **Recetas base / Repostería, reellenos y coberturas**
10. Una vez que hayamos retirado los profiteroles del horno y hayamos elaborado la crema pastelera, vamos reellenándolos con una jeringuilla de repostería.
11. Espolvoreamos con azúcar glas y servimos.





Rosquillas glaseadas

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(199 cal. / unidad)

Elaboración

3 min. / 40 seg

Primer levado

60 minutos

Segundo levado

30 minutos

Tiempo de freír

El que necesite

ELABORACIÓN

Para la masa:

1. Majamos en un mortero las semillas de cardamomo incorporándolas a la leche. Calentamos en el microondas y dejamos reposar hasta que temple la leche de 10 a 15 minutos). Reservamos.
2. Echamos la piel de naranja en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Rallamos en **20 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**. Si observa que los trozos aún son muy grandes, volvemos a repetir la misma operación. Bajamos los restos adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
3. Incorporamos la harina, el azúcar y la sal. Tamizamos **30 seg. / Vel. 5**.
4. Agregamos la mantequilla troceada, las yemas de huevo, la levadura (desmenuzándola con las manos) y mezclamos **10 seg. / Vel. 5**.
5. Filtramos la leche (que tiene que estar templada, no caliente) con un colador, incorporándola a la jarra. Mezclamos **10 seg. / Vel. 5**.
6. Para finalizar, seleccionamos **Función AMASAR / 2 min.** Dejamos la masa reposar dentro de la jarra envuelta con un paño de cocina 1 hora.
7. Extendemos la masa con un rodillo (resulta un poco pegajosa, por lo que la trabajaremos con un poquito de harina). Debe tener un grueso aproximado de 1 cm. Con un cortapasta de 8 ó 9 cm. de diámetro, cortamos los discos. Con otro cortapastas más pequeño, hacemos el círculo interior. Dejamos reposar de nuevo de 30 a 40 minutos.

Para la glasa blanca de limón:

8. Mientras esperamos que la masa leve de nuevo, limpiamos y secamos bien la jarra, echamos el azúcar glas junto con el agua y unas gotitas de limón. Mezclamos **15 seg. / Vel. 3**. Movemos con la espátula por si han quedado grumos y volvemos a programar, **15 seg. / Vel. 3**. Retiramos y reservamos
9. Calentamos abundante aceite en una sartén honda, freímos las rosquillas por tandas evitando que tomen demasiado color. Retiramos y reservamos poniéndolas a escurrir sobre una rejilla
10. Todavía caliente, procederemos a pincelar con la ayuda de una brocha de silicona toda la superficie de la rosquilla con la glasa blanca de limón.

Para la masa

- Semillas de cardamomo (de 8 a 9 cápsulas)
- 240 gr. de leche entera
- Piel de media naranja rallada (solo la parte naranja)
- 430 gr. de harina de fuerza
- 25 gr. de azúcar
- 4 gr. de sal (gorda)
- 60 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 3 Yemas de huevo (a temperatura ambiente)
- 20 gr. de levadura fresca prensada

Para la glasa blanca de limón

- 200 gr. de azúcar glas
- 30 gr. de agua
- Unas gotitas de limón

Y además necesitamos...

- Sartén honda
- Aceite de girasol (para freír)



Tejas de naranja

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(109 Cal. / por unidad)

Elaboración

3 min. / 8 seg.

Reposo

30 - 45 minutos

Horneado

5 - 7 minutos



Ingredientes

- 400 gr. de azúcar
- Piel de una naranja (sin parte blanca)
- 300 gr. de harina de trigo
- 170 gr. de zumo de naranja (filtrado)
- 150 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente, cortada en pequeñas porciones)

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado
- Molde cilíndrico (para dar forma a las tejas)

ELABORACIÓN

1. Con la jarra de nuestra *Mastermix Plus* bien seca, echamos el azúcar. Pulverizamos **30 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**.
2. Añadimos la piel de naranja troceada. Trituramos **30 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**.
3. Agregamos la harina, el zumo de naranja. Mezclamos **8 seg. / Vel. 5**. A continuación seleccionamos **Función AMASAR / 1 min.**
4. Para finalizar, incorporamos la mantequilla y volvemos a seleccionar **Función AMASAR / 1 min.**
5. Vertemos la mezcla sobre un bol y dejamos reposar en el frigorífico de 30 a 45 minutos.
6. Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.
7. Vamos colocando en la bandeja del horno, sobre papel sulfurizado pequeñas porciones de masa, extendiéndolas en forma circular, ayudándonos con el reverso de una cuchara previamente mojada con agua.
8. Horneamos de 5 a 7 minutos (nos tienen que quedar crujientes y con los bordes dorados).
9. Las sacamos en caliente, colocándolas sobre un molde circular, dándoles forma de teja. A los pocos minutos observaremos que mantienen la forma del molde. Extraemos, dejamos enfriar y servimos.

Nota: Se tienen que colocar en el molde recién sacadas del horno. Si se enfrían, ya no podremos darle la forma deseada.

