



Bollería
&
Panes

08

Mastermix[®]



Coca de piñones al aroma de azahar

Elaboración

- Echamos el azúcar en la cubeta de nuestra *Mastermix* (80 gr.). Pulverizamos en **6 segundos** - **Velocidad 9**.
- Añadimos el anís y trituramos junto con el azúcar en **30 segundos** - **Velocidad 9**.
- Agregamos la leche, la mantequilla, el huevo (ligeramente batido), la levadura (desmenuzada con las manos) y la cucharadita de azahar. Mezclamos todo en **2 minutos a 40°C de temperatura** - **Velocidad 3**.
- Incorporamos la harina y la pizca de sal. Mezclamos en **4 segundos** - **Velocidad 6**.
- A continuación seleccionamos **2 minutos en función AMASAR**. Precalentamos el horno a **200°C** de temperatura.
- Dejamos reposar la masa durante 30 minutos en la jarra de la *Mastermix*. Finalizado el tiempo de reposo, y antes de usarla, volvemos a seleccionar **1 minuto en función AMASAR**.
- Forramos la bandeja del horno con papel sulfurizado (papel de horno). Vertemos la masa pincelándola con el aceite de oliva. Espolvoreamos con el azúcar (40 gr.) y distribuimos los piñones por toda la superficie de la coca.
- Introducimos la coca en el horno precalentado a **200°C** de temperatura. Horneamos durante **20 minutos**.
- Dejamos enfriar y servimos.

Ingredientes

80 gr. de azúcar + 40 gr. de cobertura
1 Cucharada de anís en grano
200 gr. de leche entera
60 gr. de mantequilla
(a temperatura ambiente)
1 Huevo

30 gr. de levadura fresca prensada
1 Cucharadita de agua de azahar
350 gr. de harina de trigo
Una pizca de sal
10 gr. de aceite de oliva (para pincelar)
100 gr. de piñones



PARA **6** U **8** PORCIONES

396 cal. por cada 100 gr

4

MINUTOS (elaboración)

30

MINUTOS (reposo)

20

MINUTOS (horneado)

Mastermix®

Coca de vidre

Elaboración

- Desmenuzamos la levadura con las manos, introduciéndola en la jarra de nuestra *Mastermix* y echamos el agua. Calentamos en **30 segundos a 40°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Añadimos el aceite, la harina, la sal y el azúcar. Seleccionamos **2 minutos en función AMASAR**.
- Echamos la masa en un bol, tapamos con un paño de cocina y dejamos reposar 30 minutos en un lugar templado y libre de corriente.
- Finalizado el tiempo, habrá doblado su volumen.
- Con un poco de harina, enharinamos una superficie plana de trabajo. Dividimos la masa en dos partes iguales.
- Precalentamos el horno a 200°C de temperatura.
- Estiramos la masa con ayuda de un rodillo, quedándola bien fina. Damos forma de rectángulo con los extremos ovalados. Repetimos la misma operación con el otro trozo.
- Forramos con papel sulfurizado la bandeja del horno.
- Colocamos sobre el papel sulfurizado la masa, pincelamos con el aceite y espolvoreamos con abundante azúcar.
- Introducimos en el horno de 10 a 15 minutos. Debe quedar crujiente y dorada, vigilando que no se queme.
- Finalizado el horneado y todavía caliente, pincelamos con la ayuda de una brocha de silicona toda la superficie de la coca con el anís. Dejamos enfriar y servimos.

Ingredientes

10 gr. de levadura fresca
(prensada de panadería)
120 gr. de agua
60 gr. de aceite de oliva
250 gr. de harina de trigo

½ Cucharadita de sal
1 Cucharada de azúcar
50 gr. de aceite de oliva (para pincelar)
Azúcar (al gusto) para espolvorear
20 gr. de anís (licor) para pincelar

PARA **6** U **8** PORCIONES
306 cal. por cada 100 gr

3
MINUTOS (elaboración)

30
MINUTOS (reposo)

15
MINUTOS (horneado)

Mastermix®



Colines o grissinis de pan

Elaboración

- Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix* la harina junto con la sal. Tamizamos en 10 segundos - **Velocidad 5 (sin temperatura)**.
- Agregamos la levadura desmenuzada con las manos, la miel, el aceite y el agua. Seleccionamos **2 minutos en función AMASAR**. Dejamos reposar 1 hora dentro de la jarra.
- Precalentamos el horno a 200°C de temperatura, colocando en su interior una fuente refractaria con agua para favorecer la humidificación.
- Desgasificamos la masa aplastándola con la mano.
- Con un rodillo estiramos la masa dándole forma rectangular, espolvoreamos con el ingrediente elegido (pipa /sésamo / orégano...) y pasamos el rodillo varias veces para que se introduzca bien en la masa.
- Colocamos la masa sobre el papel sulforizado, cortamos en tiras de aproximadamente 2 cm., cogemos por los extremos y estiramos para darle forma desigual.
- Horneamos de 10 a 15 minutos.

Nota: Es importante que durante el horneado se forme vapor dentro del horno, así que pondremos un recipiente con agua. Para conseguir unos colines y panes más crujientes, pulverizamos con agua a mitad de la cocción, quedando así crujientes por fuera y tiernos por dentro.

Ingredientes

250 gr. de harina de fuerza
5 gr. de sal gorda (1/2 cucharadita
aproximadamente)
10 gr. de levadura fresca prensada
12 gr. de miel (1/2 cucharada
aproximadamente)

20 gr. de aceite de oliva virgen extra
140 gr. de agua (a temperatura ambiente)
Para la decoración:
Pipas de girasol, pipas de calabaza,
orégano, sésamo, queso parmesano
rallado...



PARA **6** U **8** PORCIONES

364 cal. por cada 100 gr

3

MINUTOS (elaboración)

60

MINUTOS (reposo)

15

MINUTOS (horneado)

Mastermix

Empanada de atún y verduras

Elaboración

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

Para la masa:

- Echamos en la jarra de nuestra *Mastermix* el aceite, el vino, la leche, el pimentón y la sal. Mezclamos en **40 segundos - Velocidad 5**.
- Agregamos la harina (375 gr.) y programamos **6 segundos - Velocidad 6**.
- Sacamos la masa de la jarra dividiéndola en dos partes y terminamos de mezclar amasando con las manos.
- Enharinamos una superficie plana y trabajamos la masa con un poco de harina (25 gr.).
- 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:

- 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.
- 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.
- Abrimos un orificio o corte en el centro para que respire y cuezan mejor todos los ingredientes.
- Decoramos la empanada con los recortes de la masa sobrante.
- Pintamos la superficie con huevo batido.
- Bajamos la temperatura del horno a 180°C.
- Introducimos y horneamos la empanada de 20 a 25 minutos, o hasta que esté dorada.

Ingredientes

Para la masa:

- 100 gr. de aceite de girasol (un cubilete)
- 100 gr. de vino blanco (un cubilete)
- 100 gr. de leche entera (un cubilete)
- 1 Cucharadita de pimentón dulce
- 1 Cucharadita de sal (gorda)
- 375 gr. de harina + 25 gr.

Para el relleno:

- 1 Tomate natural maduro (rallado o troceado)
- 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)
- 1 Chorrón de aceite de oliva (aprox. 10 gr.)

Sal

1 Huevo batido (para pincelar la masa)

PARA **6** U **8** PORCIONES

311 cal. por cada 100 gr

2

MINUTOS (elaboración)

25

MINUTOS (horneado)

Mastermix®



Empanada de dátiles

Elaboración

Para la masa:

- Ponemos la harina junto con la levadura y la sal. Tamizamos **5 segundos - Velocidad 6**.
- Incorporamos la mantequilla, el huevo y el agua. Programamos **9 segundos - Velocidad 6**.
- Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
- Echamos la masa sobre una superficie enharinada y dividimos en dos partes. Envolvemos una de ellas en film transparente (para que no se reseque) y la otra la estiramos con el rodillo.
- Cubrimos con la masa el fondo de un molde refractario de forma rectangular.
- Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.

Para el relleno:

- Ponemos una primera capa de beicon sobre la masa estirada, otra de jamón York, otra de dátiles, y para finalizar, otra de queso. Continuamos formando capas en el mismo orden hasta finalizar los ingredientes.
- Cubrimos con la otra porción de masa, presionamos y sellamos los bordes de la empanada. Pinchamos su superficie y pincelamos con huevo batido.
- Horneamos de 25 a 30 minutos.

Ingredientes

Para la masa:

- 400 gr. de harina de repostería
- 1 Cucharadita de levadura en polvo
- 1 Cucharada de sal
- 185 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 1 Huevo (a temperatura ambiente)
- 70 gr. de agua

Para el relleno:

- 200 gr. de beicon ahumado (en lonchas)
- 200 gr. de jamón york (en lonchas)
- 200 gr. de dátiles deshuesados (cortados por la mitad)
- 200 gr. de queso en lonchas
- 1 Huevo batido (para pincelar la empanada)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

297 cal. por cada 100 gr

1

MINUTO (elaboración)

30

MINUTOS (horneado)

Mastermix®

Empanadilla de beicon con dátiles

Elaboración

Para la masa:

- Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.
- Vamos introduciendo en la jarra de nuestra *Mastermix* los ingredientes por el orden que aparece en el apartado de ingredientes. Programamos **12 segundos - Velocidad 6**. Retiramos y reservamos.

Para el relleno:

- Mezclamos el relleno, jamón, dátiles y queso, que habremos picado finamente en un cuenco.
- Enharinamos una superficie de trabajo y estiramos la masa con ayuda de un rodillo.
- Empezamos a cortar discos con ayuda de un corta-pasta y vamos rellenándolas con una cuchara (no pondremos demasiada cantidad, de lo contrario, no sellaría bien la empanadilla).
- Unimos y sellamos los bordes de masa y pincelamos la superficie con huevo batido.
- Colocamos las empanadillas en la bandeja del horno sobre papel sulforizado.
- Horneamos a 180°C de temperatura durante 15 ó 20 minutos aproximadamente.

Ingredientes

Para la masa:

- 300 gr. de harina (de repostería)
150 gr. de mantequilla
(a temperatura ambiente)
45 gr. de agua
1 Huevo
½ Cucharada de sal gorda
½ Cucharadita de levadura (en polvo)

Para el relleno:

- 150 gr. de jamón (cortado a taquitos)
150 gr. de dátiles deshuesados (cortado a taquitos)
150 gr. de queso en lonchas (cortado a taquitos)
1 Huevo (para pincelar la masa)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

227 cal. por unidad

1

MINUTO (elaboración)

20

MINUTOS (horneado)

Mastermix®



Foccacia de cebolletas frescas

Elaboración

- Ponemos la leche junto con el agua, el aceite y la cucharadita de sal en la jarra de nuestra *Mastermix*. Programamos **1 minuto a 40°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Añadimos la harina y la levadura desmenuzada con las manos. Mezclamos en **5 segundos - Velocidad 7**. A continuación, seleccionamos **1 minuto en función AMASAR**. Dejamos reposar la masa durante 1 hora introduciéndola en una bolsa de plástico.
- Precalentamos el horno a 200°C de temperatura.
- Extendemos la masa en una bandeja de hornear sobre papel sulfurizado.

Para el aderezo:

- Echamos todos los ingredientes en la jarra. Troceamos en **8 segundos - Velocidad 4**.
- Vertemos el preparado sobre la masa, presionando con la yema de los dedos por toda su superficie para introducir el aderezo.
- Espolvoreamos con el orégano y la pimienta. Dejamos reposar hasta que doble su volumen.
- Horneamos durante 15 ó 20 minutos.

Ingredientes

Para la masa:

100 gr. de leche entera

100 gr. de agua

50 gr. de aceite de oliva

1 Cucharadita de sal

25 gr. de levadura fresca prensada

400 gr. de harina de trigo

Para el aderezo:

60 gr. de aceite de oliva

200 gr. de cebolletas frescas (o cebollas dulces)
(cortadas en varios trozos)

30 gr. de agua

1 Cucharadita de sal (gorda)

1 Cucharadita de orégano seco en hojas
(para espolvorear)

Pimienta negra recién molida
(para espolvorear)



PARA **6** U **8** PORCIONES

292 cal. por cada 100 gr

2

MINUTOS (elaboración)

90

MINUTOS (reposo)

20

MINUTOS (horneado)

Mastermix®

Pan de ajo

Elaboración

- Pelamos los ajos y picamos en **5 segundos** - **Velocidad 6**.
- Echamos en un cuenco junto con las hojas de orégano. Mezclamos y reservamos.
- Sin lavar la jarra ponemos el agua, templándola durante **2 minutos a 40°C de temperatura** - **Velocidad 1**.
- Añadimos la levadura desmenuzada con las manos y mezclamos **4 segundos** - **Velocidad 5**.
- Agregamos la harina, el aceite y el ajo, junto con el orégano que teníamos reservado y la sal.
- Seleccionamos **2 minutos en función AMASAR**.
- Extraemos la masa, desgasificamos y dejamos reposar 30 minutos en un lugar libre de corriente. Tapamos con un paño de cocina.
- Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.
- Damos forma al pan colocándolo en la bandeja sobre papel sulfurizado.
- Pincelamos la superficie con aceite de oliva espolvoreándolo con orégano en hojas. Damos unos cortes a la masa en vertical y horizontal.
- Introducimos en el horno y horneamos de 20 a 25 minutos.

Ingredientes

3 Dientes de ajo (pelados y troceados)
1 Cucharada de orégano seco en hojas
270 gr. de agua
25 gr. de levadura fresca prensada
485 gr. de harina de fuerza

30 gr. de aceite de oliva virgen extra
1 Cucharadita de sal (gorda)
2 Cucharadas de aceite (para pincelar)
Orégano en hojas (para espolvorear)

PARA UN PAN DE 500 GR. APROX.

330 cal. por cada 100 gr

4

MINUTOS (elaboración)

30

MINUTOS (reposo)

25

MINUTOS (horneado)

Mastermix®



Pan de molde

Elaboración

- Echamos el agua y la leche junto con la mantequilla, la sal y el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix*. Templamos todos los ingredientes durante **2 minutos a 40°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Añadimos la levadura desmenuzada por el bocal de la tapadera. Mezclamos **1 minuto - Velocidad 4**.
- Para finalizar, incorporamos la harina. Seleccionamos **2 minutos en función AMASAR**.
- Dejamos la masa en el interior de la jarra hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora).
- Volcamos la masa sobre una superficie plana de trabajo ligeramente enharinada. Trabajamos la masa para desgasificarla y darle forma. Engrasamos y enharinamos el molde de *Plum Cake*.
- Pasamos la masa al molde y dejamos reposar 1 hora cubriendo con un paño.
- Precalentamos el horno a 200°C de temperatura.
- Horneamos el pan de 20 a 25 minutos.

Ingredientes

125 gr. de agua fría	20 gr. de levadura fresca prensada
125 gr. de leche fría	450 gr. de harina de trigo
25 gr. de mantequilla de leche	Una pizca de mantequilla (para engrasar el molde)
1 Cucharadita de sal (gorda)	Una pizca de harina (para enharinar el molde)
1 Cucharadita de azúcar	Utensilio (molde tipo <i>Plum Cake</i>)



PARA UN PAN DE 500 GR. APROX.

266 cal. por cada 100 gr

5

MINUTOS (elaboración)

120

MINUTOS (reposo)

25

MINUTOS (horneado)

Mastermix®

Panecillos de tomate con especias

Elaboración

Para la masa:

- Hidratamos los tomates en 180 gr. de agua templada durante 30 ó 40 minutos.
- Escurrimos los tomates reservando el agua y troceamos en **9 segundos - Velocidad 7**. (Si deseamos el tomate más menudo, repetimos la función).
- Bajamos con la espátula los restos adheridos a la pared de la jarra.
- Incorporamos el agua que teníamos reservada, la levadura, el azúcar y la sal. Templamos en **20 segundos a 40°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos la harina integral, la harina de fuerza y el aceite. Seleccionamos **2 minutos en función AMASAR**.
- Finalizado el tiempo, dejamos la masa reposar 1 hora en el interior de la jarra hasta que doble su volumen.

Para condimentar:

- Sacamos la masa, desgasificamos y vamos incorporándole el aceite junto con las hierbas provenzales. Amasamos unos minutos y vamos formando los panecillos, colocándolos en una bandeja de horno sobre papel sulfurizado.
- Volvemos a dejar reposar de 40 a 50 minutos tapados con un paño de cocina limpio.
- Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.
- Introducimos los panecillos y horneamos de 12 a 15 minutos.

Ingredientes

Para la masa:

- 180 gr. de agua templada
15 gr. de tomates secos deshidratados
15 gr. de levadura fresca prensada
½ Cucharada de azúcar
1 Cucharadita de sal (gorda)

- 200 gr. de harina de fuerza
200 gr. de harina integral
30 gr. de aceite de oliva

Para condimentar:

- 30 gr. de aceite de oliva
Romero, tomillo, orégano (al gusto)

PARA UN PAN DE 500 GR. APROX.

203 cal. por unidad

3

MINUTOS (elaboración)

110

MINUTOS (reposo)

15

MINUTOS (horneado)

Mastermix®



Pan integral con semillas de girasol

Elaboración

Para la masa:

- Echamos en la jarra de nuestra *Mastermix* el agua junto con la leche. Templamos durante **2 minutos a 40°C de temperatura - Velocidad 1**. Añadimos a continuación la levadura desmenuzada con las manos y mezclamos **4 segundos - Velocidad 2**.
- Incorporamos la miel y el aceite. Volvemos a mezclar en **4 segundos - Velocidad 2**. Agregamos las nueces y programamos **3 segundos - Velocidad 7**.
- Para finalizar añadimos los copos de avena, el salvado de trigo, las pipas de girasol, la harina y la sal. Mezclamos **4 segundos - Velocidad 6**. A continuación seleccionamos **2 minutos en función AMASAR**. Dejamos reposar dentro de la jarra 1 hora hasta que doble su volumen.
- Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.

Para decorar:

- Engrasamos con un poco de aceite de girasol el molde de *pyrex*. Colocamos dentro el pan y pincelamos su superficie con leche. Adornamos con los frutos secos. Dejamos crecer de nuevo cubierto con un paño, aproximadamente 1 hora.
- Horneamos a 180°C de temperatura de 35 a 40 minutos.

Ingredientes

Para la masa:

- 140 gr. de agua
140 gr. de leche entera
25 gr. de levadura fresca prensada
30 gr. de miel
20 gr. de aceite de girasol (o aceite de oliva suave)
35 gr. de nueces (peladas y picadas)
15 gr. de copos de avena
15 gr. de salvado de trigo

10 gr. de pipas de girasol (sin sal)

400 gr. de harina integral

1 Cucharada rasa de sal (gorda)

Utensilio (molde de *pyrex* redondo)

Aceite para engrasar el molde

Para decorar:

- Leche (para pincelar el pan 2 ó 3 cucharadas)
Nueces, pipas de girasol y copos de avena



PARA UN PAN DE 500 GR. APROX.

384 cal. por cada 100 gr

5

MINUTOS (elaboración)

120

MINUTOS (reposo)

40

MINUTOS (horneado)

Mastermix®

Quiche de brócoli a los tres quesos

Elaboración

- Descongelamos la masa 30 minutos antes de su elaboración.
- Limpiamos y retiramos el tallo del brócoli. Escurrimos y metemos en el cestillo los ramalettes.
- Echamos el agua con una pizca de sal en la jarra de nuestra *Mastermix*. Calentamos en **7 minutos a 110°C de temperatura- Velocidad 1**.
- Incorporamos el cestillo con el brócoli y cocemos en **12 minutos a 120°C de temperatura - Velocidad 4**. Finalizada la cocción, retiramos el cestillo con la ayuda de la espátula (muela que dispone especialmente para ello), ponemos a escurrir y reservamos.
- Precalentamos el horno a 180°C de temperatura.

Para la masa:

- Cubrimos un molde refractario con la masa quebrada, sellamos los bordes con las manos húmedas y pinchamos la base con un tenedor. Horneamos a 180°C de temperatura de 12 a 15 minutos. Retiramos y reservamos.

Para el relleno:

- Echamos los quesos en la jarra (menos el queso azul) y rallamos en 7 segundos - Velocidad 7.
- Incorporamos la nata, el queso azul, los huevos, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezclamos en **15 segundos - Velocidad 6**.
- Colocamos el brócoli que teníamos reservado sobre el molde de masa quebrada. Vertemos el relleno distribuyéndolo bien por toda la superficie. Horneamos de 20 a 25 minutos.

Ingredientes

Para la masa:

1 Lámina de masa quebrada
(fresca o refrigerada)

Para la verdura:

1 Manojo de brócoli (300 ó 330 gr.)
800 gr. de agua (para la cocción)
Una pizca de sal

Utensilio (cestillo)

Para el relleno:

200 gr. de quesos variados
100 gr. de queso azul
200 gr. de nata para montar
3 Huevos frescos

Sal / Pimienta / Nuez moscada (al gusto)

360 cal. por cada 100 gr

14

MINUTOS (elaboración)

25

MINUTOS (horneado)

Mastermix®

