

# Recetario FÁBRICA DE PAN



MODELO SL-BM1349

[smartlife.com.ar](http://smartlife.com.ar)  
[smartlife.com.uy](http://smartlife.com.uy)

**SMARTLIFE**  
ENCIENDE EMOCIONES

# SMARTLIFE

## FÁBRICA DE PAN

MODELO SL-BM1349

Descubrí la magia del pan casero con la **Fábrica de Pan Smartlife**. Con capacidad de 900 gramos y 15 programas preestablecidos, podés amasar, mezclar y hornear una variedad de panes, pizzas y tortas además de cocinar yogur y mermeladas.



INICIO  
DIFERIDO



MANTENER  
CALIENTE

1. BÁSICO
2. FRANCÉS
3. INTEGRAL
4. RÁPIDO
5. DULCE
6. SIN GLUTEN
7. MASA
8. AMASADO
9. PASTEL
10. SÁNDWICH
11. ESPECIALIDAD
12. MERMELADA
13. YOGURT
14. HORNEADO
15. CASERO



Para el correcto funcionamiento de este producto es necesario seguir los pasos que indica el Manual de Instrucciones que viene junto a la caja.

# PAN BLANCO CLÁSICO



PROGRAMA Nº 1  
BÁSICO



TIEMPO  
3 hs



## INGREDIENTES

Agua **320 ml**  
Sal **1½ cucharadita**  
Azúcar **2 cucharadas**  
Aceite **2 cucharadas**  
Harina 000 **500 g**  
Levadura seca **1 sobre (10 g)**



## PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife** en este orden: primero el agua y el aceite; luego la harina, el azúcar y la sal (cada uno por separado, sin mezclar); y, por último, la levadura seca en un hueco hecho en la harina, sin que toque los líquidos.

Seleccionar el programa **Básico Nº 1**. Elegir el tamaño de pan: 700 g. Seleccionar el nivel de tostado: claro, medio u oscuro, según preferencia.

Iniciar el programa completo. La máquina se encargará de amasar, fermentar y hornear automáticamente.

Una vez finalizado el ciclo, retirar con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.

SMARTLIFE

# PAN INTEGRAL



PROGRAMA N° 3  
INTEGRAL



TIEMPO  
3 hs



## INGREDIENTES

Agua tibia **320 ml**  
Sal **1½ cucharadita**  
Miel **2 cucharadas**  
Aceite **1 cucharada**  
Harina integral **250 g**  
Harina 000 **250 g**  
Levadura seca **1 sobre (10 g)**  
Semillas de girasol, sésamo blanco y negro **50 g (opcional)**



## PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife** en este orden: Primero el agua, la miel y el aceite; luego las harinas (podés mezclarlas o colocar primero la integral y después la blanca). Agregar la sal en un rincón de la harina, sin mezclar. Hacer un hueco en el centro y colocar ahí la levadura seca, sin que toque los líquidos. Seleccionar el programa **Integral N° 3**. Elegir tamaño: 700 g. Elegir tostado: medio u oscuro. Iniciar el ciclo. Durante el proceso, la máquina emitirá 10 pitidos: ese es el momento para agregar las semillas, si querés. La máquina amasará, leudará y horneará de manera automática. Al finalizar, retirar el pan con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla por al menos 30 minutos antes de cortar.

SMARTLIFE

# PAN DE AJO Y ORÉGANO



PROGRAMA N° 11  
ESPECIALIDAD



TIEMPO

**3 hs**

Los ingredientes se agregan  
a las 2:45 hs



## INGREDIENTES

Agua **320 ml**  
Sal **1½ cucharadita**  
Azúcar **1 cucharada**  
Aceite de oliva **2 cucharadas**  
Harina 000 **500 g**  
Levadura seca **2 cucharaditas**  
Ajo picado **2 dientes**  
Orégano seco **2 cucharaditas**



## PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife** en este orden: Primero el agua y el aceite; luego la harina, el azúcar y la sal (cada uno separado); y, por último, la levadura seca en un hueco hecho en la harina, sin tocar los líquidos.

Seleccionar el programa **Especialidad N° 11**. Elegir tamaño: 900 g. Cuando la máquina emita los 10 pitidos, agregar el ajo picado y el orégano seco.

Dejar que la máquina complete el ciclo de amasado, levado y horneado.

Al finalizar, retirar el pan con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.



Probalo tibio con manteca o usalo para hacer tostadas saborizadas.

SMARTLIFE

# BIZCOCHUELO DE VAINILLA



PROGRAMA N° 9  
PASTEL



TIEMPO  
1:50 hs



## INGREDIENTES

Huevos **3**  
Azúcar **200 g**  
Harina leudante **200 g**  
Leche **100 ml**  
Aceite **100 ml**  
Esencia de vainilla **1 cucharadita**



## PREPARACIÓN

Colocar en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife** los huevos, el aceite, la leche y la esencia de vainilla. Añadir por encima la harina leudante y el azúcar.

Seleccionar el programa **Pastel N° 9**.

La máquina se encargará de mezclar, batir y hornear automáticamente.

Una vez finalizado, retirar el bizcochuelo con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.



Sumá ralladura de limón o naranja, chips de chocolate o frutos secos para personalizarlo. Para una versión de chocolate, quitá 2 cucharadas de harina y agregá 1 cucharada de cacao en polvo.

SMARTLIFE

# PAN IDEAL PARA SÁNDWICH



PROGRAMA N° 10  
SÁNDWICH



TIEMPO  
3 hs



## INGREDIENTES

Agua **320 ml**  
Aceite neutro **2 cucharadas**  
Leche en polvo **2 cucharadas**  
Harina 000 **500 g**  
Azúcar **2 cucharadas**  
Sal **1 cucharadita**  
Levadura seca **1 sobre (10 g)**



## PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife** en este orden: Primero el agua, la leche en polvo y el aceite; luego la harina, el azúcar y la sal (colocados por separado); y, por último, la levadura seca en un hueco en la harina, sin que toque los líquidos.

Seleccionar el programa **Sándwich N° 10**. Elegir tamaño: 900 g. Tostado: claro, para una corteza suave y pareja. Iniciar el ciclo completo: la máquina se encargará del amasado, levado y horneado.

Una vez finalizado, retirar con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

SMARTLIFE

# MASA PARA PIZZA



PROGRAMA N° 7  
MASA (DOUGH)



TIEMPO

Amasa: 30 minutos  
Leudado: 1:30 hs



## INGREDIENTES

Agua 250 ml  
Aceite de oliva 2 cucharadas  
Sal 1 cucharadita  
Azúcar 1 cucharadita  
Harina 000 400 g  
Levadura seca 1 sobre (10 g)



## PREPARACIÓN

Colocar en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife** los líquidos: agua y aceite. Agregar luego la harina, la sal y el azúcar, cada uno en un rincón. Hacer un hueco en la harina, sin llegar al líquido, y colocar ahí la levadura seca.

Seleccionar el programa **Masa (Dough) N° 7**. Al finalizar el ciclo (incluye amasado y leudado), retirar la masa y dividir en bollos del tamaño deseado.

Estirar, cubrir con salsa de tomate o cebolla blanqueada, y hornear como de costumbre.



Probá cocinar las pizzas en la **Freidora de Aire Smartlife** para una base crocante en menos tiempo. También podés freezezar los bollos para tener masa lista siempre.

SMARTLIFE

# MERMELADA DE PERAS



PROGRAMA N° 12  
MERMELADA



TIEMPO  
1:20 hs



## INGREDIENTES

Peras (peladas y cortadas en cubitos) **500 g**  
Azúcar **500 g**  
Jugo de 1/2 limón



## PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife**.

Seleccionar el programa **Mermelada N° 12** y dejar que la máquina cocine y mezcle de manera automática.

Al finalizar, pasar la mermelada caliente a un frasco esterilizado.

Dejar enfriar a temperatura ambiente, luego conservar en heladera.



Sumá sabor con clavo de olor, canela o ralladura de naranja.

Podés usar esta base con otras frutas: manzana, durazno, frutilla... ¡la que tengas a mano!

Va perfecta como fondo del yogur con mermelada hecho en la **Yogurtera Smartlife**.

SMARTLIFE

# PAN DULCE TRADICIONAL



PROGRAMA N° 5  
DULCE



TIEMPO

**3 hs**

Los ingredientes se agregan  
a las 2:45 hs



## INGREDIENTES

Leche tibia **100 ml**  
Huevos **2**  
Miel **2 cucharadas**  
Azúcar **100 g**  
Manteca derretida **100 g**  
Esencia de vainilla **1 cucharada**  
Ralladura de **1 limón**  
Ralladura de **1 naranja**  
Sal **½ cucharadita**  
Harina 0000 **500 g**  
Levadura seca **10 g (1 sobre)**  
Frutos secos, nueces, almendras,  
castañas y pasas **150 g**



## PREPARACIÓN

En la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife**, colocar los ingredientes líquidos: leche, huevos, manteca derretida, miel y esencia de vainilla.

Encima, sumar la harina, el azúcar, las ralladuras, la sal y la levadura seca (esta última colocada lejos de la sal).

Seleccionar el programa **Dulce N° 5**. Elegir tamaño: 900 g.

Cuando la máquina emita los 10 pitidos, abrir y agregar los frutos secos, nueces, almendras, castañas y pasas de uva.

Cerrar y dejar que la máquina termine el proceso completo: mezclado, leudado y horneado.

Una vez finalizado, retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

SMARTLIFE

# YOGURT GRIEGO



PROGRAMA N° 13  
YOGURT



TIEMPO  
8 hs



## INGREDIENTES

1 litro de leche descremada  
**(tiene que estar a temp. ambiente  
o en el caso de que esté fría,  
calentarla en una olla hasta que  
esté tibia)**

Yogurt natural **1 Pote**

Esencia de vainilla **(opcional)**

## PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes en la cuba de la **Fábrica de Pan Smartlife** y revolver hasta unificar.

Luego, introducir la cuba dentro de la Fábrica, cerrar y **seleccionar el programa N° 13** exclusivo para preparaciones de Yogurt. El tiempo de preparación es de 8hs.



### Para hacer el yogurt estilo griego:

Lo ideal es filtrar el yogurt hecho anteriormente en una bolsa de tela/repasador y dejarlo en heladera aproximadamente 5 horas.

PODÉS VER EL VIDEO DE ESTA RECETA EN NUESTRO PERFIL DE INSTAGRAM [@smartlife.org](https://www.instagram.com/smartlife.org)



SMARTLIFE

# Secretos para panes más sabrosos

## PAN RECIÉN HECHO



### PARA TU DESAYUNO: INICIO DIFERIDO

Podés programar la panificadora para que comience a funcionar después de un período de tiempo, con un máximo de 13 hs. Esta función no es aplicable a los programas 8, 12, 13 y 14.

### PROGRAMA 15: HECHO EN CASA

Este programa permite ajustar manualmente los tiempos de cada etapa del proceso. Los rangos disponibles son:

- Amasar 1: 0-8 minutos
- Levar 1: 20-60 minutos
- Amasar 2: 0-15 minutos
- Levar 2: 0-35 minutos
- Levar 3: 0-60 minutos
- Hornear: 0-80 minutos
- Mantener caliente: 0-60 minutos

### COLOR DE LA CORTEZA

Podés seleccionar entre CLARO, MEDIO u OSCURO. Esta opción no está disponible para los programas MASA y MERMELADA.

### TAMAÑO DEL PAN

Podés elegir entre 700 g y 900 g. Esta opción no está disponible para los programas 4, 7, 9, 12 y 14.



# SMARTLIFE

ENCIENDE EMOCIONES

[smartlife.com.ar](http://smartlife.com.ar)  
[smartlife.com.uy](http://smartlife.com.uy)



[@smartlife.arg](https://www.instagram.com/smartlife.arg)



[@smartlife.arg](https://www.facebook.com/smartlife.arg)



[/@smartlifearg](https://www.youtube.com/@smartlifearg)

Las imágenes utilizadas son a modo ilustrativo.