

p 62 - 66

## Antes de empezar

- Introducción
- Los programas sin gluten
- Medidas
- Preparar una masa fermentada



p 67 - 68

## Sin gluten



p 69 - 70

## Bienestar



p 71 - 72

## Clásicos



p 73

## Masas y pasteles



p 74 - 75

## Gachas, cereales y confituras



p 76

## Productos lácteos



## Introducción

Por favor, lea estas páginas preliminares con cuidado, ya que contienen información importante para que sus recetas sean un éxito.

**Harina:** La harina de trigo se clasifica de acuerdo a la cantidad de salvado que contiene y el contenido de cenizas (materia mineral que queda después de la combustión en un horno a 900°C)

- Harina blanca para pastelería: harina fina (T45)
- Harina de Pan: harina de pan especial, harina panificable para pan blanco, harina blanca, harina de trigo (T55)
- La mitad de harina integral (T80)
- Harina integral (T110, T150)

*Nota: la harina de centeno se clasifica en: T70, T130 y T170. En la indicación del tipo, el número denota una harina que es más o menos rica en salvado, fibras, vitaminas, minerales y oligoelementos.*

Usted no obtendrá panes bien fermentados si utiliza una mayor proporción de harina de salvado. La cantidad de agua necesaria también variará según el tipo de harina. Preste atención a la consistencia de la masa, que una vez formada, debe ser suave y elástica, sin que se pegue a la sartén.

**La harina se puede clasificar en dos grupos:** harina de pan (ricos en gluten: trigo, espelta, kamut y harina) y harina de no pan (centeno, maíz, trigo sarraceno, castaña, etc), que puede ser utilizada además de harina panificable (10 a 50%)

**Harina sin gluten:** existe un gran número de harinas llamadas no panificables (sin contener gluten). Las más conocidas son las harinas de trigo de sarraceno llamado "trigo negro", de arroz (blanco o completo), de quinoa, de maíz, de castaña y de sorgo. Con el fin de comprobar para recrear la elasticidad del gluten es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables entre ellas y añadir agentes espesantes.

**Agentes espesantes:** para obtener una consistencia correcta y tratar de imitar la elasticidad del gluten usted puede igualmente añadir goma de xantana y o harina de guar a sus preparados.

**Levadura de panadero (*saccharomyces cerevisiae*):** este es un producto esencial para hacer pan. Se presenta en varias formas: levadura fresca en cubitos, levadura seca activa que debe ser rehidratada, levadura seca instantánea o levadura líquida. Se vende en los supermercados (panadería o departamentos de productos frescos), pero también se puede comprar en su panadería. Si utiliza levadura fresca, recuerde desmenuzarla con los dedos para que se disuelva fácilmente.

Equivalencias cantidad/peso entre levadura de panadero seca, levadura fresca y levadura líquida:

Levadura de panadero seca (en cc)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levadura de panadero seca (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Lievito líquido (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si usted utiliza levadura fresca, multiplique por tres, en peso, la cantidad indicada para la levadura de panadero seca. Para la realización de panes sin gluten, será necesario utilizar una levadura específica sin gluten.

**Levadura fermentable:** se puede utilizar en lugar de levadura. Se trata de una levadura natural deshidratada, se puede encontrar en tiendas de alimentos orgánicos (2 cucharadas por 500 gramos de harina).

**Levadura química:** se puede utilizar sólo para la preparación de pasteles o tartas de frutas y nunca se usa para hacer pan.

**Líquidos:** la suma de la temperatura del agua, la harina y la habitación debe ser de 60°C Por regla general, utilice el agua del grifo a 18-20°C, excepto en verano, cuando es apropiado utilizar agua helada.

**Sal:** es esencial para la fabricación de pan y deberá medirse con precisión. Recuerde usar siempre sal fina (de preferencia sin refinar).

**Azúcar:** también contribuye al proceso de fermentación, la levadura nutre y le da al pan una hermosa corteza dorada. Al igual que la sal, debe medirse correctamente y no debe entrar en contacto con la levadura.

#### Otros ingredientes:

**Grasa:** hace el pan más suave y más sabroso. Puede utilizar todo tipo de grasas. Si utiliza la mantequilla, asegúrese de que la cortan en pedazos pequeños para que se distribuya uniformemente en la masa.

**Leche y productos lácteos:** modifican el sabor y la consistencia del pan y tienen un efecto emulsionante dando al interior una agradable textura suave. Puede usar los productos frescos o añadir un poco de leche en polvo.

**Huevos:** enriquecen a la masa, realzan el color del pan y contribuyen a un interior suave y bien desarrollado.

**Espicias:** puede añadir todo tipo de ingredientes para el pan. Debe colocar estos ingredientes en el aparato después de oír un pitido, ya que no subirían durante el amasado (a excepción de los ingredientes en polvo).

El aparato realiza todas las etapas de la panificación, desde la subida al horneado. Sólo tiene que dejarlo reposar sobre una rejilla durante una hora antes de disfrutarlo.



# Los programas sin gluten

## Utilización de los programas

Los menús 1, 2 y 3 deben ser utilizados para realizar panes o pasteles sin gluten. Para cada uno de los programas *un único peso está disponible.*

Los panes y pasteles sin gluten convienen a las personas intolerantes al gluten (enfermedad celiaca) presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, camut, escanda, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas conteniendo gluten. Tenga un particular cuidado para limpiar el tanque, las palas así como todos los utensilios que sirven para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese igualmente de que la levadura utilizada sea sin gluten.

## Los Premezclados o Mezclados

Las recetas sin gluten han sido desarrolladas utilizando preparaciones (llamadas también mezclas preparadas para el uso) para pan sin gluten del tipo Schär o Valpiform.

Estas preparaciones sin gluten están disponibles en el comercio y/o en tiendas especializadas. Están igualmente disponibles en Internet.

## Ajuste del resultado

Todas las marcas de Premezclado sin gluten no dan los mismos resultados.

**Es posible que las recetas deban ser ajustadas para dar los mejores resultados, y que hayan sido necesarias pruebas.**

*Es necesario: añadir la cantidad de líquido según la consistencia de la pala. Esta debe ser relativamente flexible pero no líquida. En cambio la pasta del pastel debe quedar más bien líquida.*



**Demasiado líquida**



**OK**



**Demasiado seca**

## Preparación

Aquí os dejamos algunos consejos y reglas simples para conseguir mejor vuestros panes sin gluten.

*Antes de seguir las recetas para elaborar pan sin gluten, verifique en el envase que los propios ingredientes que va a utilizar no contienen gluten.*

La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima: es aconsejable tamizar las mezclas de harina sin levadura para evitar la formación de grumos.

Igualmente, una ayuda durante el amasamiento será necesaria: rebatir los ingredientes no mezclados en la pared hacia el centro con una espátula (de madera o de plástico para evitar rayar el revestimiento).

El pan sin gluten será de consistencia más densa y de color más pálido que el pan normal.

El pan sin gluten no puede estar inflado como un pan tradicional y queda a menudo plano por encima.

La naturaleza de los ingredientes utilizados para las recetas sin gluten no permite obtener un buen tostado del pan. La parte de arriba del pan quedará a menudo bastante blanca



# Medidas

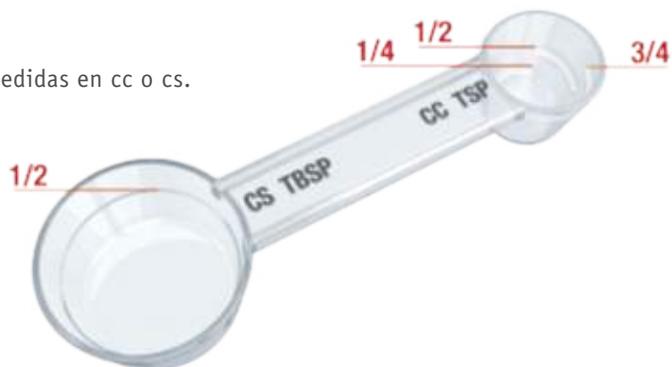
Utilice la cuchara provista para sus medidas en cc o cs.

1 tsp

Cuchara de café (cc)

1 tbsp

Cucharada sopera (cs)



## Preparar una masa fermentada

Pasta elevada  
PROG.  
11

Ingredientes	500 g
Agua	190 ml
Levadura de panadero seca	1 cc
Harina (T55)	320 g
Sal	1 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa mencionado. Pare el programa al cabo de 29 minutos y deje reposar durante 1 hora a 20°C, luego reserve durante 24 horas a 4°C.

**Consejo:** la masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas.



Pan sin gluten salado  
**PROG. 1**

## Pan con tomates confitados

Ingredientes			
Agua 30°C	380 ml	Harina de quinoa*	40 g
Aceite de oliva	40 ml	Harina de maíz*	40 g
Hierbas de Provenza	3 cc	Premix*	340 g
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	Tomates confitados**	150 g
Sal	1 cc		

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (\*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Escorra los tomates confitados (quite el excedente de aceite con papel absorbente). Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



es  
66-67

Sin gluten



## Pan de semillas

Ingredientes			
Agua 30°C	420 ml	Harina de arroz completo*	40 g
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	Premix*	340 g
Sal	1 cc	Copos de maíz**	25 g
Harina de quinoa*	40 g	Semillas de sésamo**	50 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (\*). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (\*) o 75 g de mezcla de semillas para pan (pipa, lino, mijo, sésamo, adormidera). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan sin gluten salado  
**PROG. 1**

Pan sin gluten dulce  
**PROG. 2**

## Pan azucarado

Ingredientes	Premix Schär	Premix Valpiform
Leche 30°C*	140 ml	200 ml
Huevos batidos*	4	4
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	2 cc
Sal*	1 cc	1 cc
Azúcar*	60 g	60 g
Mantequilla fundida*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (\*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Pan sin gluten dulce

PROG.  
2

## Pan vienés de chocolate

## Ingredientes

Leche 30°C*	280 ml	Azúcar*	2 cs
Huevos batidos*	2	Mantequilla fundida*	55 g
Levadura de panadero seca sin gluten*	2 cc	Premix	420 g
Sal*	1 cc	Pepitas de chocolate**	100 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (\*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



## Cake de jamón y queso

## Ingredientes

Leche 30°C*	80 ml	Premezclado de pastelería**	300 g
Huevos batidos*	4	Aumento en polvo**	2 cc
Aceite de oliva*	100 g	Jamón en cubos***	250 g
Sal*	1 cc	Aceitunas verdes***	40 g
Pimienta	1 g	Gruyère rallado***	110 g
Mantequilla fundida	20 g		

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (\*) hasta el blanqueo. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado de la receta. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (\*\*) previamente tamizados. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).

Bizcocho sin gluten

PROG.  
3

## Pastel de castañas

## Ingredientes

Leche 30°C*	20 ml	Aumento en polvo**	2 cc
Huevos batidos*	3	Mantequilla fundida	100 g
Sal*	1 g	Extracto de vainilla	1 cc
Harina de castaña**	165 g	Ron oscuro	1 cs
Maizena**	50 g	Azúcar glas	165 g

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (\*) hasta el blanqueo. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (\*\*) previamente tamizados. Luego vierta los ingredientes restantes en el tanque siguiendo el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Bizcocho sin gluten

PROG.  
3

Pan integral

PROG.  
8

## Pan rural

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	400 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Leche en polvo	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Harina (T55)	170 g	235 g	340 g
Harina de trigo integral (T150)	80 g	110 g	160 g
Harina de centeno integral (T130)	80 g	110 g	160 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Pan integral rápido

PROG.  
9

## Pan integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	205 ml	270 ml	410 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Harina (T55)	130 g	180 g	260 g
Harina de trigo integral (T150)	200 g	270 g	400 g
Levadura de panadero seca	1 cc	1 cc	2 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan integral

PROG.  
8



Pan integral rápido

PROG.  
9

## Pan de lino con pasta fermentada

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	17 cl	25,5 cl	34 cl
Pasta fermentada (ver página 66)	75 g	115 g	150 g
Levadura de panadero seca	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Harina tradicional (T65)	260 g	390 g	520 g
Lino amarillo	20 g	30 g	40 g
Lino oscuro	20 g	30 g	40 g
Sal	5 g	7,5 g	10 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

**Consejo de acompañamiento:** este pan de lino acompaña perfectamente los platos en salsa, la carne de caza y la carne blanca.



Pan integral

PROG.  
8

Pan integral rápido

PROG.  
9

Pan integral

PROG.

8

Pan integral rápido

PROG.

9

## Pan con zanahoria

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	12 cl	18 cl	24 cl
Jugo de zanahoria	6 cl	9 cl	12 cl
Levadura de panadero seca	1 cc	1,5 cc	2 cc
Harina tradicional (T65)	300g	455 g	600g
Gluten	3g	4,5 g	6g
Sal	6g	9g	12g
Zanahorias cortadas**	60g	90g	120g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).

**Consejo de acompañamiento:** este pan es ideal para acompañar los crudos o el buey borgoñés.



## Pan sin sal

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200ml	270 ml	400ml
Harina (T55)	350g	480g	700g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc
Semillas de sésamo**	50g	75g	100g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).

Pan francés

PROG.

6

## Pan de centeno

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	95 ml	140 ml	190 ml
Yogur	60g	90g	230g
Sal	1/2 cc	1 cc	1 1/2 cc
Azúcar	10g	15g	20g
Aceite de girasol	1/2 cs	1 cs	1 1/2 cs
Malta	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
Harina panificable (T55)	75g	110g	145g
Harina de centeno	140g	210g	280g
Cacao en polvo	10g	15g	20g
Levadura seca	1 cc	1 1/2 cc	2 cc
Cilantro molido	1/2 cc	1/2 cc	1 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse **START**.

**Opcional:** añada semillas de cilantro justo antes del inicio del horneado.



Pan de centeno

PROG.

10

Pan básico rápido

PROG.  
**5**

## Pan rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
El agua tibia a 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Aceite de girasol	3 cc	1 cs	1,5 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Azúcar	2 cc	3 cc	1 cs
Leche en polvo	1,5 cs	2 cs	2,5 cs
Harina (T55)	325 g	445 g	565 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.



es  
70-71

Clásicos



## Brioche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	115 g	145 g	230 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Azúcar	2,5 cs	3 cs	5 cs
Leche (líquida)	55 ml	60 ml	110 ml
Harina (T55)	280 g	365 g	560 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

**Opcional:** 1 c.c. agua de flor de naranja.

Pan dulce

PROG.  
**7**

## Gugelhopt

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	100 g	125 g	200 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Azúcar	3 cs	4 cs	6 cs
Leche (líquida)	60 ml	80 ml	120 ml
Harina (T55)	250 g	325 g	500 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc
Almendras (enteras)**	20 g	40 g	40 g
Pasas**	70 g	100 g	140 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).

**Consejo:** remojar las uvas secas 1 hora en el orujo.



Pan dulce

PROG.  
**7**

Pan dulce

PROG.

7

## Pan blanco

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	120 ml	210 ml	240 ml
Huevos	1	1	2
Levadura de panadero seca	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Harina (T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Azúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 cc	1/2 cs	2 cc
Mantequilla**	35 g	55 g	75 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



Pan francés

PROG.

6

## Pan de miel con almendras

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	210 ml	280 ml
Levadura de panadero seca	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Sal	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Miel	70 g	100 g	140 g
Harina (T55)	225 g	340 g	450 g
Picada de almendras tostadas**	70 g	100 g	140 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



Masa para pan  
**PROG.  
11**

## Pizza

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	320 ml
Aceite de oliva	1 cs	1,5 cs	2 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Harina (T55)	320 g	480 g	640 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.



## Pasta fresca

Ingredientes	Cantidad obtenida		
	500 g	750 g	1000 g
Agua	45 ml	50 ml	90 ml
Huevos batidos	3	3	6
Sal	1 pizca	0,5 cc	1 cc
Harina (T55)	375 g	500 g	750 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.

Masa para pasta fresca  
**PROG.  
12**

Pastel  
**PROG.  
13**

## Tarta de almendras

Ingredientes	1000 g		
Huevos batidos*	200 g	Ron oscuro	3 cs
Sal*	1 pizca	Polvo de almendra	180 g
Azúcar*	190 g	Harina de trigo integral (T150)**	210 g
Ablandar la mantequilla	145 g	Aumento en polvo**	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (\*) hasta el blanqueo. Cernir, mezclar y luego agregar subtítulos a (\*\*) ingredientes. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Crema de avena

PROG.  
15

## Gachas con copos de avena

Ingredientes	Cantidad obtenida
	650 g
Leche líquida	600 ml
Copos de avena	100 g
Sal o azúcar	1 cc

Vierta los ingredientes en la cubeta en el siguiente orden. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 15 minutos pulsando + y a continuación **START**.

**Sugerencia de presentación**: si prefiere gachas menos líquidas, puede alargar 5 minutos la cocción. Para hacerlas más sabrosas, añada miel, canela, albaricoque troceado y avellanas sin cáscara al final.



## Gachas de sémola de trigo duro

Ingredientes	Cantidad obtenida
	350 g
Leche	350 ml
Sémola de trigo duro	50 g
Sal o Azúcar	1 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 10 minutos pulsando + y pulse **START**.

Crema de avena

PROG.  
15

Cereales

PROG.  
16

## Arroz

Ingredientes	Cantidad obtenida
	500 g
Arroz	200 g
Agua	400 ml
Sal	1/2 cc

Vierta los ingredientes en la cubeta en el siguiente orden: Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 30 minutos pulsando + y a continuación **START**.

**Sugerencia de presentación**: sustituya el arroz por mijo.



Cereales

PROG.  
16

## Alforfón

Ingredientes	Cantidad obtenida
	540 g
Agua	450 ml
Alforfón	200 g
Sal	1/2 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 30 minutos pulsando + y pulse **START**.

**Sugerencia de presentación:** una vez servido, añada 1 cucharada de mantequilla y mézclela cuando se haya derretido.



Mermelada

PROG.  
17

## Mermelada

Ingredientes	
Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque	580 g
Azúcar	360 g
Zumo de limón	1
Pectina	30 g

Cortar y pique la fruta. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado.



Yogur

PROG.  
18

## Yogur

Ingredientes	Cantidad obtenida
	850 ml
Leche entera	750 ml
Yogur	125 g

Vierta los ingredientes en el tarro de yogur y mezcle hasta obtener una consistencia homogénea. Introduzca el tarro con la tapa en la cubeta tras haber retirado la pala. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 9 horas pulsando + y a continuación **START**.

**Sugerencia:** filtre el yogur con el accesorio de filtro para obtener una textura más cremosa. Para obtener una consistencia más firme, aumente la duración del programa hasta 12 horas. El yogur debe conservarse con la tapa en el frigorífico y consumirse en un plazo máximo de 7 días.



## Yogur líquido

Ingredientes	Cantidad obtenida
	1 L
Leche semidesnatada	900 ml
Yogur	125 g
Miel	3 cs

Vierta los ingredientes en el tarro de yogur y mezcle hasta obtener una consistencia homogénea. Introduzca el tarro con la tapa en la cubeta tras haber retirado la pala. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 6 horas pulsando + y a continuación **START**. Una vez haya finalizado el programa, deje reposar el yogur con la tapa en el frigorífico durante 4 horas. Mezclar antes de consumir.

**Sugerencia:** El yogur debe conservarse con la tapa en el frigorífico y consumirse en un plazo máximo de 7 días.

Yogur líquido

PROG.  
19

## Requesón

Ingredientes	Cantidad obtenida
	550 g
Leche entera	1,5 L
Limón	45 ml
Yogur	1 (125 g)
Sal	1 pizca

Mezcle todos los ingredientes y viértalos en la cubeta. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 3 horas pulsando + y a continuación **START**. Una vez finalizado el programa, deje escurrir durante 1 o 2 min.

**Consejo de presentación:** añada cebollino fresco troceado para darle más sabor. Utilice los ingredientes más frescos posibles para conseguir los mejores resultados. Asegúrese de que todo el equipamiento está muy limpio. Mantenga siempre el requesón en el frigorífico con la tapa y consúmalo en un plazo máximo de 3 días.



Queso fresco

PROG.  
20