# Bollo

## máquina de pan

### Ingredientes

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1000g | 750g | 500g |  |  |
| 300 mL d’eau | 240 mL d’eau | 160 mL d’eau |  |  |
| 4 c.s. d’huile | 3 c.s. d’huile | 2.5 c.s. d’huile |  |  |
| 1 c.c. de sel | 0.5 c.s. de sel | 0.5 c.s. de sel |  |  |
| 2 c.s. de lait en poudre\* | 1.5 c.s. de lait en poudre\* | 1 c.s. de lait en poudre\* |  |  |
| 100g de sucre | 75g de sucre | 50g de sucre |  |  |
| 500g de farine | 400g de farine | 300g de farine |  |  |
| 1.5 c.c. de levure boulangère | 1.25 c.c. de levure boulangère | 1 c.c. de levure boulangère |  |  |

### Preparación

Clip el mezclador de la máquina.

Agregue los ingredientes en orden.

Cocinar toma alrededor de las 3:45 am;

Tenga en cuenta: la levadura no debe entrar en contacto con líquidos !!! Use la harina como separador.

Tenga en cuenta: no puede reemplazar el agua y la leche en polvo con 300 ml de leche normal.

\* Leche de polvo estándar: 900 g de agua + 100 g de polvo = 1 kg de leche