# Panino

## macchina del pane

### Ingredienti

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |

### Preparazione

Crop del mixer della macchina.

Aggiungi gli ingredienti in ordine.

La cucina richiede circa 3:45;

Nota: il lievito non deve entrare in contatto con liquidi !!! Usa la farina come separatore.

Nota: non è possibile sostituire l'acqua e il latte in polvere con 300 ml di latte normale.

\* Latte in polvere standard: 900 g di acqua + 100 g di polvere = 1 kg di latte