

Recetario para tu Panificadora Lidl

Silvercrest · 16 programas, infinitas posibilidades

VEN A MI COCINA
venamicocina.com

Antes de empezar

Gracias por descargar este recetario. Aquí encontrarás recetas pensadas específicamente para la panificadora Lidl Silvercrest de 850W y sus 16 programas, aunque funcionan igual de bien en la mayoría de panificadoras domésticas. Desde el clásico pan blanco hasta versiones sin gluten, pizza y mermelada casera: todo explicado paso a paso, sin complicaciones.

Consejos antes de hacer tu primer pan

- Añade siempre primero los líquidos y después los sólidos (harina, sal, levadura), salvo que se indique lo contrario.
- La levadura nunca debe tocar directamente la sal ni el agua muy caliente, o perderá fuerza.
- Usa el vaso y la cuchara medidora de tu panificadora para que las proporciones sean exactas.
- Cuando suene la señal acústica, es el momento de añadir frutos secos, pasas o semillas.
- No abras la tapa durante el horneado salvo que la receta lo indique.
- Deja enfriar el pan al menos 20 minutos antes de cortarlo, o la miga quedará gomosa.

Pan Blanco Básico

TIEMPO 3 horas	RACIONES 1 pan (750g)	DIFICULTAD Fácil
--------------------------	---------------------------------	----------------------------



Ingredientes

- 350 ml de agua tibia
- 550 g de harina de fuerza
- 1 cdta. de sal
- 1 cda. de azúcar
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura seca de panadero (5-6 g)

Pasos

1. Vierte el agua tibia en la cubeta de la panificadora.
2. Añade el aceite, el azúcar y la sal.
3. Cubre con la harina, procurando que tape bien el líquido.
4. Haz un hueco en el centro de la harina y añade la levadura, sin que toque el agua.
5. Selecciona el programa de pan básico y el tostado que prefieras.
6. Pulsa inicio y espera a que termine el ciclo.

Pan Integral

TIEMPO 3h 30 min	RACIONES 1 pan	DIFICULTAD Fácil
----------------------------	--------------------------	----------------------------



Ingredientes

- 320 ml de agua tibia
- 400 g de harina integral
- 100 g de harina de fuerza
- 1 cdta. de sal
- 1 cda. de miel
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura seca

Pasos

1. Añade el agua, la miel y el aceite en la cubeta.
2. Cubre con las harinas mezcladas y la sal.
3. Haz un hueco central para la levadura.
4. Selecciona el programa integral (si tu modelo lo tiene) o el básico con tiempo extendido.
5. Elige tostado medio, ya que el pan integral tiende a oscurecerse más rápido.

Pan Sin Gluten

TIEMPO 2h 30 min	RACIONES 1 pan	DIFICULTAD Media
----------------------------	--------------------------	----------------------------



Ingredientes

- 380 ml de agua tibia
- 500 g de harina panificable sin gluten
- 1 cda. de goma xantana (si tu harina no la incluye)
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de azúcar
- 2 huevos
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura sin gluten

Pasos

1. Bate los huevos con el agua y el aceite.
2. Vierte la mezcla en la cubeta.
3. Añade la harina, la goma xantana, el azúcar y la sal.
4. Incorpora la levadura en el centro.
5. Usa el programa específico "sin gluten" de tu panificadora, ya que tiene tiempos de amasado y reposo distintos al pan tradicional.

Masa de Pizza

TIEMPO 1h 30 min	RACIONES 2 pizzas medianas	DIFICULTAD Fácil
----------------------------	--------------------------------------	----------------------------



Ingredientes

- 300 ml de agua tibia
- 500 g de harina de fuerza
- 1 cdta. de sal
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura seca

Pasos

1. Añade el agua y el aceite a la cubeta.
2. Cubre con la harina y la sal.
3. Añade la levadura en el centro.
4. Selecciona el programa de "masa" (sin horneado).
5. Cuando termine, retira la masa, divídela y estírala para tus pizzas.

Mermelada Casera

TIEMPO 1h 20 min	RACIONES 1 tarro grande	DIFICULTAD Fácil
----------------------------	-----------------------------------	----------------------------



Ingredientes

- 500 g de fruta troceada (fresa, melocotón o la que prefieras)
- 250 g de azúcar
- El zumo de medio limón

Pasos

1. Coloca la fruta, el azúcar y el zumo de limón directamente en la cubeta.
2. Selecciona el programa de mermelada.
3. Deja que la máquina haga todo el proceso de cocción y removido.
4. Envasa en caliente en un tarro esterilizado.

Bizcocho Esponjoso

TIEMPO 1h 10 min	RACIONES 8 porciones	DIFICULTAD Fácil
----------------------------	--------------------------------	----------------------------



Ingredientes

- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- 200 ml de aceite de girasol
- 250 g de harina
- 1 sobre de levadura química
- Ralladura de un limón

Pasos

1. Bate los huevos con el azúcar y el aceite.
2. Añade la ralladura de limón.
3. Incorpora la harina tamizada con la levadura.
4. Vierte la mezcla en la cubeta engrasada.
5. Selecciona el programa de bizcocho o tarta.

Consejos del chef

- Si el pan queda muy compacto, prueba a añadir un poco más de agua (10-15 ml) la próxima vez.
- El clima influye: en días muy fríos, usa agua ligeramente más templada para activar mejor la levadura.
- No sustituyas la levadura seca de panadero por levadura química: son productos distintos e incompatibles.
- Deja enfriar el pan al menos 20 minutos antes de cortarlo, o la miga quedará gomosa.

Preguntas frecuentes

¿Cuánto tarda en hacer pan la panificadora de Lidl?

El programa básico suele tardar entre 2 y 3 horas, aunque tiene un modo exprés de unos 80 minutos para cuando tienes prisa.

¿Se puede hacer pan sin gluten en la panificadora de Lidl?

Sí, tiene un programa específico para pan sin gluten, con tiempos de amasado y horneado adaptados a este tipo de harinas.

¿Puedo hacer bizcochos y no solo pan?

Sí, la mayoría de programas de esta panificadora incluyen opciones para bizcochos, mermeladas e incluso yogur casero.

¿Te ha gustado este recetario? Encuentra muchas más recetas caseras, económicas y fáciles de preparar en **venamicocina.com** y síguenos en Instagram como **@ven_ami_cocina** para nuevas ideas cada semana.