



Pan de suero de leche



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Pan de suero de leche



Tiempo de preparación: 20 minutos/Tiempo de cocción: 40 minutos/
Reposo: 1 hora y 20 minutos



Rinde: 1 pan



the Smart Oven® Air Fryer Pro

¾ taza (160 ml) de suero de leche

½ taza (80 ml) de agua tibia

**2 tazas (300 g) de harina para pan,
y un poco más para espolvorear**

2 cucharaditas de sal kosher

1 cucharada de azúcar

2 cucharaditas de levadura seca instantánea

**1 cucharada de mantequilla sin sal a temperatura
ambiente, y un poco más para engrasar**

Cómo preparar:

1. Combina el suero de leche y el agua tibia en un tazón. Pon la harina, el azúcar, la sal y la levadura en el recipiente de una batidora de pedestal. Usando el gancho para masa, mezcla a velocidad baja hasta que se combinen.
2. Agrega lentamente la mezcla de suero de leche y amasa a velocidad media durante 7 minutos o hasta que la masa esté suave y elástica.
3. Agrega la mantequilla y continúa amasando hasta que la mantequilla se integre en la masa.
4. Transfiere la masa a un recipiente resistente al calor y cúbrelo con una envoltura de plástico. Pon el recipiente en el horno en la posición de rejilla número 8.
5. Programa el horno con los ajustes **PROOF (Levar) > 88 °F > CONVECTION (Convección) > 40 MINUTOS**. Leva la masa hasta que duplique su tamaño.
6. Engrasa un molde para pan de 23 x 13 cm (9 x 5 pulgadas) con mantequilla, cúbrelo con harina y sacude el exceso.
7. Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa hasta que quede suave. Dale a la masa forma de tronco de 20 cm (8 pulgadas) y luego colócala en el molde. Cubre el molde con una envoltura de plástico sin ejercer presión y ponlo en el horno, en la posición 8 de la rejilla.
8. Programa el horno con los ajustes **PROOF (Levar) > 88 °F > CONVECTION (Convección) > 40 MINUTOS**. Deja que la masa se leve hasta que apenas salga del molde.
9. Retira la masa del horno.
10. Vuelve a programar el horno con los ajustes **BAKE (Hornear) > 350 °F > CONVECTION (Convección) > 40 MINUTOS** para precalentarlo.
11. Retira la envoltura de plástico con cuidado. Coloca el resto de harina en un colador y espolvorea ligeramente el pan.
12. Cuando se precaliente, pon el pan en el horno y cocínalo hasta que esté dorado.
13. Déjalo enfriar en el molde por 10 minutos antes de ponerlo sobre una rejilla.



Pan de plátano



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Pan de plátano



the Smart Oven® Air Fryer Pro



Tiempo de preparación: 20 minutos/Tiempo de cocción: 1 hora 20 minutos/
Reposo: 10 minutos



Rinde: 1 pan

1 taza y $\frac{1}{2}$ (340 g) de plátano aplastado (ver la nota)

1 taza (200 g) de azúcar morena clara

3 huevos ligeramente batidos

$\frac{1}{2}$ taza (80 ml) de aceite de semilla de uva

$\frac{1}{2}$ de taza (80 ml) de leche

1 taza y $\frac{3}{4}$ (255 g) de harina común

1 cucharada de polvo para hornear

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher

Cómo preparar:

1. Engrasa y forra un molde para pan de 22 x 12 cm (8 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{1}{2}$ pulgadas) y de 6 cm (2 $\frac{1}{2}$ pulgadas) de profundidad con papel encerado.
2. Pon el plátano aplastado, el azúcar, los huevos, el aceite y la leche en un tazón grande, y mezcla hasta que se combinen.
3. Cierne la harina, el polvo para hornear y la sal. Agrega los ingredientes secos a la mezcla de plátano y revuelve hasta combinarlos.
4. Inserta la rejilla en la posición número 8.
5. Programa el horno con los ajustes BAKE (Hornear) > 325 °F > CONVECTION (Convección) > 1 HORA 20 MINUTOS para precalentarlo.
6. Vierte la mezcla en el molde preparado.
7. Cuando se precaliente, pon el pan en el horno y cocínalo hasta que puedas insertar un pincho en el centro y que salga limpio.
8. Deja el pan en el molde por 10 minutos antes de voltearlo sobre una rejilla para que se enfríe.

Nota:

Necesitarás unos 3 plátanos grandes y muy maduros.



Pan sin gluten



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Pan sin gluten



Tiempo de preparación: 20 minutos/Tiempo de cocción: 50 minutos/
Reposo: 1 hora



Rinde: 1 pan



the Smart Oven® Air Fryer Pro

<i>¼ de taza (60 ml) de aceite de oliva, y un poco más para pincelar</i>	<i>2 cucharaditas de goma xantana</i>
<i>⅔ taza (160 ml) de leche de almendras</i>	<i>2 cucharaditas de sal kosher</i>
<i>¾ de taza (180 ml) de agua tibia</i>	<i>1 cucharada de levadura seca instantánea</i>
<i>2 cucharaditas de vinagre de manzana</i>	<i>¼ de taza (45 g) de semillas surtidas (linaza, chía, hinojo, amapola, ajonjolí)</i>
<i>2 tazas y ½ (375 g) de harina común sin gluten</i>	<i>1 cucharada de miel</i>
<i>½ de taza (25 g) de cáscara de plátano</i>	

Cómo preparar:

1. Combina el aceite, la leche de almendras, el agua tibia y el vinagre en una jarra, y mézclalos.
2. Pon la harina, la cáscara de plátano, la goma xantana, la sal, la levadura, las semillas y la miel en el recipiente de una batidora de pedestal. Usando el gancho para masa, mezcla a velocidad media hasta que se combinen.
3. Agrega lentamente la mezcla de leche y amasa por 10 minutos.
4. Cubre el molde para pizza con papel encerado.
5. Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y forma una bola. Pon la masa en el molde forrado y cúbrelo con una envoltura de plástico sin apretar. Pon el molde en el horno, en la posición de rejilla número 6.
6. Programa el horno con los ajustes PROOF (Levar) > 88 °F > CONVECTION (Convección) > 1 HORA. Deja que la masa se leve hasta que comience a agrietarse.
7. Retira la masa del horno.
8. Vuelve a programar el horno con los ajustes BAKE (Hornear) > 350 °F > CONVECTION (Convección) > 50 MINUTOS para precalentarlo.
9. Retira la envoltura de plástico y pincela el pan con un poco más de aceite.
10. Cuando se precaliente, pon el pan en el horno y cocínalo hasta que esté dorado.
11. Deja enfriar el pan sobre una rejilla.



Muffins de frambuesa, manzana y coco



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Muffins de frambuesa, manzana y coco



Tiempo de preparación: 20 minutos/Tiempo de cocción: 17 minutos



Rinde: 12 muffins



the Smart Oven® Air Fryer Pro

1 taza (90 g) de avena tradicional
2 tazas y ¼ (360 g) de harina común integral
1 cucharadita de canela molida
2 cucharaditas y ½ de polvo para hornear
2 tazas (480 ml) de suero de leche
3 huevos
½ taza (80 ml) de aceite de semilla de uva

¼ taza (120 g) de miel
½ taza (65 g) de azúcar morena clara
1 cucharadita de pasta de vainilla
250 g de frambuesas frescas o congeladas
1 manzana roja, sin corazón y cortada en trozos de 3 cm (¾ de pulgada)
½ taza (25 g) de coco rallado

Cómo preparar:

1. Combina la avena, la harina, la canela y el polvo para hornear en un tazón grande.
2. Pon el suero de leche, los huevos, el aceite, la miel, el azúcar y la vainilla en un tazón aparte, y bátelos hasta que se mezclen.
3. Incorpora la mezcla de huevo a los ingredientes secos hasta que estén combinados.
4. Incorpora las frambuesas, las manzanas y el coco.
5. Inserta la rejilla en la posición número 6.
6. Programa el horno con los ajustes BAKE (Hornear) > 180 °C > CONVECTION (Convección) > 17 MINUTOS para precalentarlo.
7. Forra un molde para muffins estándar de 12 porciones con papel encerado. Divide la masa entre los moldes para muffins preparados.
8. Cuando el horno esté precalentado, pon los muffins en el horno y cocínalos durante 17 minutos o hasta que puedas insertar un pincho en el centro de un muffin y que salga limpio.



Pan de centeno y comino



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville

Pan de centeno y comino



Tiempo de preparación: 20 minutos/Tiempo de cocción: 50 minutos/
Reposo: 1 hora y 20 minutos



Rinde: 1 pan



the Smart Oven Air Fryer Pro

2 tazas y $\frac{1}{2}$ (350 g) de harina para pan, dividida
2 tazas (250 g) de harina de centeno oscuro
2 cucharaditas de levadura seca instantánea
2 cucharaditas de sal kosher

1 cucharada de semillas de hinojo
2 cucharaditas de semillas de comino
2 cucharadas (50 g) de melaza
1 taza y $\frac{1}{2}$ (400 ml) de agua tibia

Cómo preparar:

1. Pon 1 taza y $\frac{1}{2}$ (250 g) de harina para pan, la harina de centeno, la levadura, la sal, las semillas y la melaza en el recipiente de una batidora de pedestal. Usando el gancho para masa, mezcla a velocidad baja hasta que se combinen. Agrega el agua tibia y mezcla hasta que la masa comience a unirse.
2. Agrega el resto de la harina y amasa durante 10 minutos a velocidad media o hasta que la masa esté suave y elástica.
3. Transfiere la masa a un recipiente resistente al calor y cúbrelo con una envoltura de plástico. Pon el recipiente en el horno en la posición de rejilla número 8.
4. Programa el horno con los ajustes PROOF (Levar) > 88 °F > CONVECTION (Convección) > 40 MINUTOS. Levanta la masa hasta que duplique su tamaño.
5. Enharina una cesta de levado ovalada de 25 x 15 cm (10 x 6 pulgadas) o redonda de 23 cm (9 pulgadas). Si no tienes una cesta de levado, enharina una charola para hornear.
6. Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, haz una bola compacta y luego dale forma de un tronco de 20 cm (8 pulgadas). Pon la masa en la cesta enharinada o en la charola para hornear. Cubre el molde con una envoltura de plástico sin ejercer presión y ponlo en el horno, en la posición 8 de la rejilla.
7. Programa el horno con los ajustes PROOF (Levar) > 88 °F > CONVECTION (Convección) > 40 MINUTOS para que la masa leve.
8. Retira la masa del horno.
9. Vuelve a programar el horno con los ajustes BAKE (Hornear) > 350 °F > CONVECTION (Convección) > 50 MINUTOS para precalentarlo.
10. Si estás usando una cesta de levado, enharina una charola para hornear y voltea la masa con cuidado sobre la charola enharinada.
11. Cuando se precaliente el horno, pon la masa en el horno y cocínala hasta que esté dorada y suene hueca al golpearla en la base.
12. Deja enfriar el pan sobre una rejilla.



Rollos de canela y jarabe de maple



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Rollos de canela y jarabe de maple



the Smart Oven Air Fryer Pro



Tiempo de preparación: 40 minutos/Tiempo de cocción: 14 minutos/
Reposo: 1 hora



Rinde: 12

MASA

1 taza (240 ml) de leche tibia
2 cucharaditas de levadura seca instantánea
3 cucharadas de jarabe de maple puro
2 huevos grandes
4 tazas (600 g) de harina para pan
2 cucharaditas de sal kosher
115 g (4 oz) de mantequilla sin sal fría,
cortada en trozos de 1.3 cm (½ pulgada)

RELLENO

115 g (4 oz) de mantequilla sin sal
¾ de taza (150 g) de azúcar morena clara
2 cucharaditas de canela en polvo

JARABE

¾ de taza (180 ml) de jarabe de maple puro
140 g (5 oz) de mantequilla sin sal, cortada groseramente
½ taza (100 g) de azúcar morena clara

MASA

1. Combina la leche y la levadura en un tazón. Agrega el jarabe de maple y los huevos, y bate para combinarlos. Pon la harina y la sal en el recipiente de una batidora de pedestal. Usando el gancho para masa, mezcla a velocidad baja hasta que se combinen. Agrega la mezcla de leche y amasa durante 7 minutos a velocidad media o hasta que la masa esté suave y elástica.
2. Agrega la mantequilla y continúa amasando hasta que toda la mantequilla se integre en la masa.
3. Transfiere la masa a un recipiente resistente al calor grande y cúbrelo con una envoltura de plástico. Pon el recipiente en la posición número 6 de la rejilla.
4. Programa el horno con los ajustes **PROOF (Levar)** > 88 °F > **CONVECTION (Convección)** > 40 MINUTOS. Leva la masa hasta que duplique su tamaño.

RELLENO

5. Mientras la masa está levando, calienta la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego alto hasta que haga espuma y se dore. Agrega el azúcar y la canela, retira inmediatamente la sartén del fuego y mezcla.

JARABE

6. Calienta el jarabe de maple, la mantequilla y el azúcar en una cacerola pequeña a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita. Retira la sartén del fuego y bate hasta que se mezcle todo.

7. Vierte el jarabe sobre la base de una fuente para hornear de 33 x 23 cm (13 x 9 pulgadas) y 5 cm (2 pulgadas) de profundidad.
8. Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y enróllala para formar un rectángulo de 60 x 25 cm (24 x 10 pulgadas). Transfiere la masa a un paño de cocina limpio.
9. Extiende el relleno uniformemente sobre la masa dejando despejado el borde largo inferior.
10. Comenzando por el borde largo superior, usa el paño de cocina como guía para enrollar la masa con firmeza.
11. Corta el rollo de masa en 12 piezas iguales y ponlas en la fuente cubiertas con una envoltura de plástico. Pon la fuente en la posición número 6 de la rejilla.
12. Vuelve a programar el horno con los ajustes **PROOF (Levar)** > 88 °F > **CONVECTION (Convección)** > 20 MINUTOS para que la masa leve.
13. Retira los rollos del horno.
14. Programa el horno con los ajustes **BAKE (Hornear)** > 400 °F > **SUPER CONVECTION (Superconvección)** > 14 MINUTOS.
15. Cuando se precaliente, pon los rollos en el horno y cóccinalos hasta que estén dorados.
16. Deja reposar los rollos en la fuente durante 20 minutos antes de servir.



Panecillos suaves



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Panecillos suaves

 *Tiempo de preparación: 40 minutos/Tiempo de cocción: 15 minutos/
Reposo: 1 hora*

 *Rinde: 12*



the Smart Oven Air Fryer Pro

1 taza (240 ml) de leche

2 cucharaditas de levadura seca instantánea

*¼ de taza (55 g) de mantequilla sin sal derretida,
más 2 cucharadas adicionales, también derretidas,
para pincelar*

1 huevo grande

1 yema de huevo grande

*3 tazas (420 g) de harina para pan,
y un poco más para espolvorear*

2 cucharadas de azúcar

1½ cucharadita de sal kosher

Aceite en aerosol

Cómo preparar:

1. *Combina la leche y la levadura en un tazón pequeño. Agrega la mantequilla, el huevo y la yema de huevo, y revuelve para combinarlos.*
2. *Pon la harina, el azúcar y la sal en el recipiente de una batidora de pedestal. Usando el gancho para masa, mezcla a velocidad baja hasta que se combinen. Vierte la mezcla de leche y combínala con los demás ingredientes. Aumenta la velocidad a media y amasa durante 10 minutos o hasta que la masa esté suave y elástica.*
3. *Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y forma una bola. Pon la masa en un recipiente resistente al calor y cúbrelo con una envoltura de plástico. Pon el recipiente en la posición número 6 de la rejilla.*
4. *Programa el horno con los ajustes PROOF (Levar) > 88 °F > CONVECTION (Convección) > 40 MINUTOS. Leva la masa hasta que duplique su tamaño.*
5. *Rocía una fuente para hornear de 33 x 23 cm (13 x 9 pulgadas) con el aceite en aerosol.*
6. *Pon la masa sobre una superficie de trabajo y divídela en 12 piezas iguales de unos 65 g cada una.*
7. *Enrolla las piezas hasta formar bolas compactas y ponlas en la fuente para hornear, dejando un espacio de alrededor de 3 cm (1 pulgada) entre cada bola. Cubre la fuente con una envoltura de plástico sin ejercer presión y ponla en el horno.*
8. *Programa el horno con los ajustes PROOF (Levar) > 88 °F > CONVECTION (Convección) > 30 MINUTOS. Leva la masa hasta que duplique su tamaño.*
9. *Retira la fuente del horno.*
10. *Vuelve a programar el horno con los ajustes BAKE (Hornear) > 350 °F > CONVECTION (Convección) > 15 MINUTOS para precalentarlo.*
11. *Retira la envoltura de plástico y pincela los panecillos con el resto de mantequilla. Pon el resto de harina en un colador y espolvorea ligeramente los panecillos.*
12. *Cuando se precaliente, pon los rollos en el horno y cocínalos hasta que estén dorados.*
13. *Deja reposar los panecillos en la fuente durante 10 minutos antes de servir.*