

Panificadora WMF Kult X Bread Maker

Trigo:340 g de agua2 cdas. aceite vegetal500 g de harina de trigo1 cda. azcar1 cucharadita sal1 cucharadita levadura seca.2 programas.Ceno:340 g agua2 cdas. aceite vegetal2 cucharadas. vinagre de sidra de manzana200 g de harina de trigo300 g de harina de centeno1,5 cdas. azcar 1,5 cucharaditas sal2 cucharaditas levadura seca.1 programa.

Muy compacto, bonito y equilibrado, nada superfluo. Amasa la harina de centeno sin colar. Resuelve las jambas de la receta y levanta casi cualquier archivo. La prima y el precio son un punto discutible, pero parece digno.