

Panificadora Liberton LBM-6192

Puedo recomendar Revisin despues de 3 meses de uso. Dir que es una buena panificadora por mi dinero. Como escrib anteriormente, cocin pan durante 4 aos sin usar balanzas y todo sali bien. Ahora sin pesos en esta panadera mucho. Por lo tanto, compr una bscula y todo sali excelente. Receta: agua 250, sal 1,5 cucharaditas. Azcar 2,5 cucharaditas Aceite 3 s.l. Harina 440 gramos por peso requerido, levadura seca 1 cdta. y todo sale genial.

todos los similares sern + - iguales Mquina de pan econmica. La experiencia de uso es de casi 3 semanas, hay algo para comparar, antes era Mullinex 1101, hice pan a ojo en una taza medidora de acuerdo con las instrucciones, result exitoso en el 98% de los casos. Acostmbrate al delicioso pan. La panificadora se descompuso y decidí reemplazarla. Pensando que puedes tomar una opcin ms barata. tecnologa primitiva, result no ser tan simple. Los detalles son obviamente ms baratos. Pero ese no es el punto. Lo que importa es cmo cocina. La 1ra vez hice pan de acuerdo a las instrucciones y no funcion. La 2da vez lo hice de acuerdo a las instrucciones de Mullinex y result pero no igual que antes. El pan sube, la corteza es buena, pero por dentro el pan tiene una consistencia diferente y no tiene el mismo sabor. Empec a jugar con las proporciones y las proporciones son ms adecuadas para Mullinex, solo tena que hacerlo ms claramente midiendo los ingredientes que antes. Anteriormente, un poco ms que esto menos y todo sala bien. Inmediatamente, incluso si el pan sube, no es un hecho que todo estar bien dentro de este panecillo, no haba tal cosa en el Mullinex. Si el pan no saliera ahora, creo que vendera este modelo y tomara lo que es ms caro de tefal o kenwood. La receta de una hogaza pequea de 700 gramos es lo que cocino segn, pero probablemente tendr que ser mejorado un poco ms agua 250 sal 1,3 cdta. azcar 2,3 sl aceite de girasol 3 sl harina 450 gramos en una taza medidora grande, y golpear el vaso sobre la mesa un par de veces y agregarle harina, porque no hay pesos, lo hago de esta manera. levadura 1,1 cucharadita programa 1, rollo 700, la corteza es la ms oscura (es moderada)