

Mquina de pan Mystery MBM -1208

Tendra que elegir ahora, la eleccin no habra recado en ella. Esta es mi tercera mquina de hacer pan. Haba opciones econmicas y de marca. Lo he estado usando desde julio de 2018 3-4 veces por semana. Excelente panificadora: varios tipos de pan negro, 3 tipos de pan claro, masa para amasar para focaccia y pizza, bollera dulce. No muy ruidoso. Fcil de mantener.

Buen horno. Buen horno. Lo prob una vez despues de la compra. El pan result delicioso. Antes de cargar los ingredientes en un balde, untar rast. esptula de aceite y balde. El pan se horne, no se peg, sali normal, la esptula no se qued en el pan. Salio del eje normalmente. La receta la saqu de las recetas probadas de mi vieja estufa Orion, no la prob del libro adjunto a este modelo.

buen modelo La panificadora se fue una buena impresin. La corteza es realmente diferente (3 tipos). Uso 2 programas principalmente: "pan blanco" y "pan rpido". El pan sale delicioso. La receta se puede abaratar simplemente usando agua en lugar de leche o agua y agregando leche en polvo. Trat de agregar un huevo mientras reduca el volumen de liquido en 50 ml. Sabe mejor pero es un poco ms caro. En general, el pan sabe mejor que el ms rico de la tienda. Por el precio, calcul un mximo de aproximadamente 20 rublos por 400 gramos junto con electricidad ... si horneas todos los das, valdr la pena en un ao y medio :) Cocino pan blanco as: en el forma de 3 cucharadas de mantequilla. Luego revuelva por separado en 300 ml de agua (temperatura ambiente) 1 cucharadita. Sal y 3 s.l. Azcar y verter en un molde. Tamizo 500 gramos de harina desde arriba al final del tamizado desde arriba, agrego 2 cucharaditas. Levadura seca. Le pongo un retraso a la panificadora y por la maana tengo pan fresco listo.

modelo habitualno hay retroiluminacin de la pantalla, me gusta todo, excepto que el pan se pega constantemente a las duelas y la esptula, despues de la coccin hay que remojar el cubo en agua. Lavado solo con una esponja suave, como resultado de 5 lavados, el recubrimiento de uno de los 3 remaches se desprendi en reas de 1*1 mm. y 1,5*1,5 mm.

comestible