



Recetario para la Panificadora Silvercrest de Lidl

12 recetas fáciles y probadas: panes, brioches y bizcochos

recetaspanificadoralidl.com

Índice de recetas

1. Pan Blanco Básico
2. Pan de Trigo XL
3. Pan de Cerveza
4. Pan de Ajo y Perejil
5. Pan con Zumo de Naranja
6. Pan de Trigo, Centeno y Espelta con Nueces
7. Pan de Molde con Semillas
8. Pan Blanco Rápido (Programa Exprés)
9. Brioche Sencillo
10. Brioche con Pepitas de Chocolate
11. Bizcocho de Yogur
12. Bizcocho de Chocolate

Todas estas recetas, con fotos y explicaciones más detalladas, también están disponibles de forma gratuita en nuestra web recetaspanificadoralidl.com

1. Pan Blanco Básico

Receta sencilla, perfecta para empezar. Con muy pocos ingredientes obtendrás un pan blanco clásico.

Ingredientes

- 150 ml de agua templada
- 150 ml de leche a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 500 g de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca de panadería

Programar la panificadora

- Programa: Normal (programa 1)
- Peso: 1.000 gramos
- Tostado: medio

Consejo: Puedes usar sólo agua o sólo leche, lo importante es usar 300 ml de líquido en total. Quita las palas al segundo pitido para desmoldar mejor.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/pan-blanco-en-panificadora-lidl/>

2. Pan de Trigo XL

Un pan de trigo blanco de gran tamaño, ideal para familias numerosas o para congelar en rebanadas.

Ingredientes

- 200 ml de agua tibia
- 300 ml de leche templada
- Un chorrito de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de miel
- 1 cucharada de postre de sal
- 780 g de harina de trigo fuerza
- 1 sobre de levadura seca de panadero

Programar la panificadora

- Programa: Esponjoso
- Peso: 1.500 gramos
- Tostado: alto

Consejo: Escucha el segundo pitido para retirar las palas y facilitar el desmoldado.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/pan-de-trigo-xl-2/>

3. Pan de Cerveza

Un pan sabroso y esponjoso con un toque de cerveza. ¡Sorprenderá a tus invitados!

Ingredientes

- 33 cl de cerveza (una lata)
- 170 ml de agua
- 10 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal
- 780 g de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca

Programar la panificadora

- Programa: Esponjoso
- Peso: 1.500 gramos
- Tostado: alto (a tu gusto)

Consejo: Modelo antiguo sin opción de 1.500 g: usa sólo la cerveza (sin los 170 ml de agua), 500 g de harina de fuerza, programa esponjoso, 1 kg de peso.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/pan-de-cerveza-en-panificadora/>

4. Pan de Ajo y Perejil

Un pan aromático y original, perfecto para acompañar comidas o impresionar a tus invitados.

Ingredientes

- 250 ml de agua templada
- 250 ml de leche tibia
- 10 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal
- 3 ó 4 dientes de ajo rallados (al gusto)
- 1 cucharada sopera de perejil
- 780 g de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca

Programar la panificadora

- Programa: Esponjoso (programa 2)
- Peso: 1.500 gramos
- Tostado: alto (a tu gusto)

Consejo: La cantidad de ajo depende de tu gusto personal. Retira las palas al segundo pitido.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/pan-de-ajo-y-perejil-en-panificadora/>

5. Pan con Zumo de Naranja

El zumo de naranja aporta esponjosidad y un sabor sorprendente. Mejor si exprimes una naranja natural.

Ingredientes

- 100 ml de zumo de naranja
- 200 ml de leche
- 200 ml de agua
- Un buen chorro de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada sopera rasa de miel
- 780 g de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca de panadería

Programar la panificadora

- Programa: Esponjoso
- Peso: 1.500 gramos
- Tostado: alto (a tu gusto)

Consejo: Si usas naranja natural, completa hasta 300 ml entre zumo y leche (500 ml de líquidos en total).

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/pan-con-zumo-de-naranja-en-panificadora/>

6. Pan de Trigo, Centeno y Espelta con Nueces

La combinación de tres harinas da como resultado un pan lleno de matices, con nueces opcionales.

Ingredientes

- 240 ml de leche templada
- 140 ml de agua
- 40 ml de aceite de oliva
- 400 g de harina de fuerza
- 100 g de harina de centeno
- 100 g de harina de espelta
- 1 sobre de levadura seca de panadería
- 40 g de nueces (opcional)

Programar la panificadora

- Programa: Normal (programa 1)
- Peso: 1.000 gramos
- Tostado: bajo

Consejo: Añade las nueces al escuchar el primer pitido. Retira las palas en el segundo.

Ver receta completa con fotos:

<https://recetaspanificadoralidl.com/pan-de-trigo-centeno-y-espelta-con-nueces-en-panificadora/>

7. Pan de Molde con Semillas

Perfecto para tostadas y sándwiches. Una vez lo pruebes, no querrás volver al pan industrial.

Ingredientes

- 300 ml de leche semidesnatada templada
- 40 ml de aceite de oliva
- 2 huevos XL batidos
- 1 cucharada de postre de sal
- 70 g de azúcar moreno
- 1 cucharada sopera de miel
- 500 g de harina de trigo tamizada
- 100 g de harina de fuerza tamizada
- 3 cucharadas soperas de semillas (mezcla al gusto)
- 1 sobre de levadura de panadería

Programar la panificadora

- Programa: Dulce
- Peso: 750 gramos (modelo antiguo) / 1.000 g (modelo nuevo)
- Tostado: bajo

Consejo: Añade las semillas al primer pitido, tras poner el resto de ingredientes en el orden indicado.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/pan-de-molde-con-semillas/>

8. Pan Blanco Rápido (Programa Exprés)

Para cuando no tienes tiempo: un pan blanco en poco más de una hora con el programa Exprés.

Ingredientes

- 360 ml de agua templada
- Un buen chorro de aceite de oliva
- 3 cucharaditas de panela (opcional)
- 1 cucharadita de postre de sal
- 630 g de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca de panadería

Programar la panificadora

- Programa: Exprés (programa 7)
- Peso: 1.000 gramos
- Tostado: medio

Consejo: No obtendrás un pan tan esponjoso como con programas más largos, pero es ideal cuando el tiempo apremia.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/pan-blanco-rapido-en-panificadora/>

9. Brioche Sencillo

Un brioche casero enriquecido con yogur griego, ideal para desayunos y meriendas.

Ingredientes

- 100 ml de leche templada
- 2 huevos medianos batidos (reserva un poco para pintar)
- 35 g de azúcar moreno o blanco
- 2 yogures estilo griego
- 1 cucharadita rasa de postre de sal
- 550 g de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca de panadería
- Opcional: almendras laminadas y azúcar glas para decorar

Programar la panificadora

- Programa: Dulce
- Peso: 1.000 gramos
- Tostado: el más bajo

Consejo: En el segundo pitido, retira las palas y pinta con el huevo reservado. Desmolda tras el tercer pitido.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/brioche-en-panificadora-lidl/>

10. Brioche con Pepitas de Chocolate

Una versión golosa del brioche clásico, con pepitas de chocolate fundente en cada bocado.

Ingredientes

- 80 ml de leche
- 4 huevos grandes batidos (reserva un poco para pintar)
- 1 cucharada de postre de sal
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 70 g de azúcar
- 575 g de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca
- 100 g de pepitas de chocolate (mejor congeladas)

Programar la panificadora

- Programa: Dulce
- Peso: 1.000 gramos
- Tostado: bajo

Consejo: Añade las pepitas en el primer pitido. En el segundo, retira las palas, pinta con huevo y decora con más pepitas.

Ver receta completa con fotos:

<https://recetaspanificadoralidl.com/brioche-con-pepitas-de-chocolate-en-panificadora/>

11. Bizcocho de Yogur

La forma más rápida de tener algo dulce en casa: sin horno y ensuciando solo la cubeta.

Ingredientes

- 3 huevos medianos (4 si son pequeños)
- 1 yogur natural o de limón
- 1 medida (del vaso de yogur) de aceite de oliva
- 1,5 medidas de azúcar
- 3 medidas de harina especial repostería (o normal)
- 1 sobre de levadura química tipo Royal

Programar la panificadora

- Programa: Pastel
- Peso: 1.000 gramos
- Tostado: alto

Consejo: Retira las palas antes del horneado. Deja enfriar el bizcocho dentro de la cubeta unos 10 minutos antes de desmoldar.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/bizcocho-en-panificadora-lidl/>

12. Bizcocho de Chocolate

Un bizcocho de chocolate húmedo y sencillo, perfecto para desayunos o meriendas golosas.

Ingredientes

- 3 huevos grandes (o 4 medianos)
- 1 yogur natural sin azúcar
- 3 cucharadas soperas de cacao soluble puro desgrasado
- 1 medida (vaso de yogur) de aceite de girasol
- 1,5 medidas de azúcar
- 3 medidas de harina normal o especial repostería
- 1 sobre de levadura química tipo Royal

Programar la panificadora

- Programa: Pastel
- Peso: 1.000 gramos
- Tostado: alto

Consejo: Retira las palas antes del horneado. Deja reposar el bizcocho en la cubeta unos 10 minutos tras terminar el programa.

Ver receta completa con fotos: <https://recetaspanificadoralidl.com/bizcocho-de-chocolate-en-panificadora-lidl/>