

# ¡Prepara pan con tu Chef Plus Induction!

[¡Prepara pan con tu Chef Plus Induction!](#)

[imprimir](#)



El **pan** ha sido uno de los protagonistas de la semana. Hace unos días te contábamos como aprovechar el pan duro del día anterior, pero no te habíamos dicho que ese pan lo puedes preparar con tu propio robot **Chef Plus Induction**. Hoy te damos 5 ideas para elaborar panes bien distintos:

**1. [Pan de aceitunas de Aragón](#):** las aceitunas negras aportarán a tu pan ácidos grasos Omega 3 y Omega 6, vitaminas y fibra. Este pan no contiene lactosa y es apto para dietas vegetarianas. ¡Verás que rico!

2. **[Pan de hamburguesa](#)**: ¡como lees! A los que os guste preparar hamburguesas caseras, también podréis elaborar el pan con vuestra **Chef Plus Induction**. Se trata de un pan consistente y con la forma perfecta para colocar la hamburguesa y los demás ingredientes que le queráis añadir.

3. **[Pan de nueces](#)**: toda una delicia para el paladar. De esta manera [incluirás los frutos secos](#) en tu pan, sacando partido a sus múltiples beneficios. Además las nueces combinan perfectamente con el sabor del pan. ¡Ideal!

4. **[Pan de leche](#)**: con esta receta conseguirás un riquísimo pan de consistencia más tierna, con un sabor mucho más suave y perfecto para la merienda de los más pequeños. ¡Anímalos a [prepararlo contigo](#)!

5. **[Pan de molde integral](#)**: por supuesto, tu **Chef Plus Induction** también puede elaborar pan de molde para tus mejores sándwiches. Recuerda que el [integral](#) es más nutritivo y te aportará más vitaminas, minerales y fibra.

En otra ocasión te propusimos un pan libre de gluten para celíacos; recuerda cómo elaborarlo en este [post](#). En la **categoría de [panes y pizzas](#)** de la web encontrarás multitud de recetas para preparar pan de todos los tipos que puedas imaginar. ¡Que aproveche!

Etiquetas

[pan de aceitunas de Aragón](#)

[pan de leche](#)

[pan de nueces](#)

[pan de molde integral](#)

[pan de hamburguesa](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

## Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar