

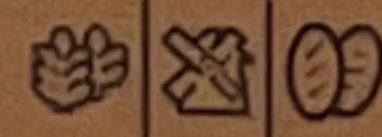
A still life photograph featuring three golden-brown baguettes with a dusting of white flour, arranged diagonally across the frame. Behind them are several stalks of wheat. To the right, a burlap sack is filled with grain. The foreground shows a dark surface with some scattered grain and a small portion of a dark object, possibly a knife handle. The overall lighting is warm and focused on the bread.

Moulinex

Home Bread Baguette

Sommaire

<i>Les pains d'autrefois</i>	P4
<i>Les pains créatifs</i>	P6
<i>Les pains classiques</i>	P9
<i>Les pains spéciaux</i>	P11
<i>Les saveurs sucrées</i>	P13
<i>Baquettes et petits pains</i>	P16
<i>Quoi d'autres</i>	P18



Introduction



Portez attention à ces quelques pages préliminaires, elles contiennent des informations importantes pour le bon déroulement de vos recettes.

La farine : la farine à utiliser pour réaliser vos pains, (sauf indications contraires précisées dans les recettes) existe sous plusieurs appellations : farine de blé (T55), farine spéciale pain, farine boulangère pour pain blanc, farine blanche. Remarques : La farine de blé type 65 peut également convenir.

La levure de boulangerie : elle existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater, sèche instantanée ou liquide. Elle est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultra frais), mais vous pouvez également l'acheter chez votre boulanger.

Si vous utilisez de la levure fraîche, pensez à l'émietter avec vos doigts pour faciliter sa dispersion.

EQUIVALENCES QUANTITÉ / POIDS ENTRE LEVURE SÈCHE, LEVURE FRAÎCHE ET LEVURE LIQUIDE

Levure sèche (en c.c.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levure sèche (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levure liquide (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67



Si vous utilisez de la levure fraîche, multipliez par trois, en poids, la quantité indiquée pour la levure sèche.



Conseils & Astuces

LES PAINS

Le pain n'est pas assez levé : respectez précisément les quantités prescrites pour chaque ingrédient, soit la quantité de farine est trop élevée, soit il manque de la levure, de l'eau ou du sucre. Il est nécessaire de les peser lors de la préparation de la pâte.

Le pain s'est affaissé : la quantité d'eau et de levure peuvent être trop élevées, diminuez les quantités et veillez à ce que l'eau ne soit pas trop chaude.

Le pain est brun mais pas assez cuit : le pain est brun mais pas assez cuit : la quantité d'eau ajoutée est trop importante, veillez à en mettre moins.

LES BAGUETTES ET PETITS PAINS

La pâte est dure à mettre en forme : elle a probablement été trop travaillée et la quantité d'eau est insuffisante. Dans ce cas, reformez une boule, laissez reposer 10 minutes avant de recommencer.

La pâte est collante et le façonnage est difficile : la quantité d'eau est trop importante, pensez donc à fariner vos mains légèrement.

La pâte se déchire ou devient granuleuse : dans ce cas la pâte a été trop travaillée, il est donc nécessaire de reformer une boule avec la pâte et de la laisser reposer 10 minutes avant de recommencer.

La pâte est compacte : il y a peut-être trop de farine ou la pâte a été trop travaillée. Rajoutez un peu d'eau en début de pétrissage, laissez reposer 10 min avant de mettre en forme et mettez en forme en travaillant la pâte le moins possible.

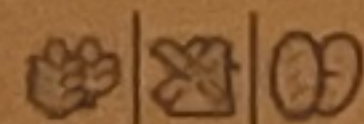
Les pains d'autrefois

Pain de seigle auvergnat P4

Pain à l'emmental P4

Pain à l'ancienne P5

Pain aux oignons P5



Pain de seigle auvergnat



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		450 ml	600 ml	780 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine spéciale pain		150 g	200 g	260 g
Farine de seigle (T170)		375 g	500 g	650 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau et sel.

Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine.

Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».

À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain à l'emmental



PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		240 ml	320 ml	480 ml
Sel aromatisé aux herbes		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farine spécial pain		340 g	450 g	675 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Sucre		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Dés d'emmental		115 g	150 g	225 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sel, farine, levure sèche et le sucre.

Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.

Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».

Au premier bip sonore, (au bout de 30 min environ), ajoutez le fromage.

A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain à l'ancienne

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		340 ml	450 ml	585 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine spéciale pain		490 g	650 g	845 g
Farine spéciale pain (T170)		40 g	50 g	65 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau et sel.

Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine.

Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.

Appuyez sur « marche-arrêt ».

À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.



Pain aux oignons

PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		190 ml	255 ml	380 ml
Huile		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Sucre		15 g	20 g	30 g
Sel		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Farine spéciale pain		480 g	640 g	960 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Oignons		100 g	130 g	200 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.

Coupez les oignons en petits dés, égouttez-les et les laissez-les refroidir. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant :

eau, huile, sucre, sel, farine et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.

Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 25 min environ), incorporez les oignons à la pâte.

A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.



Les pains créatifs

Pain aux carottes et au gingembre

P6

Pain ricotta et origan

P6

Pain au son et tomates séchées

P7

Pain savoyard

P7

Pain aux tomates basilic

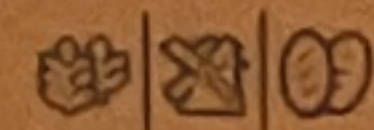
P7

Pain aux olives noires

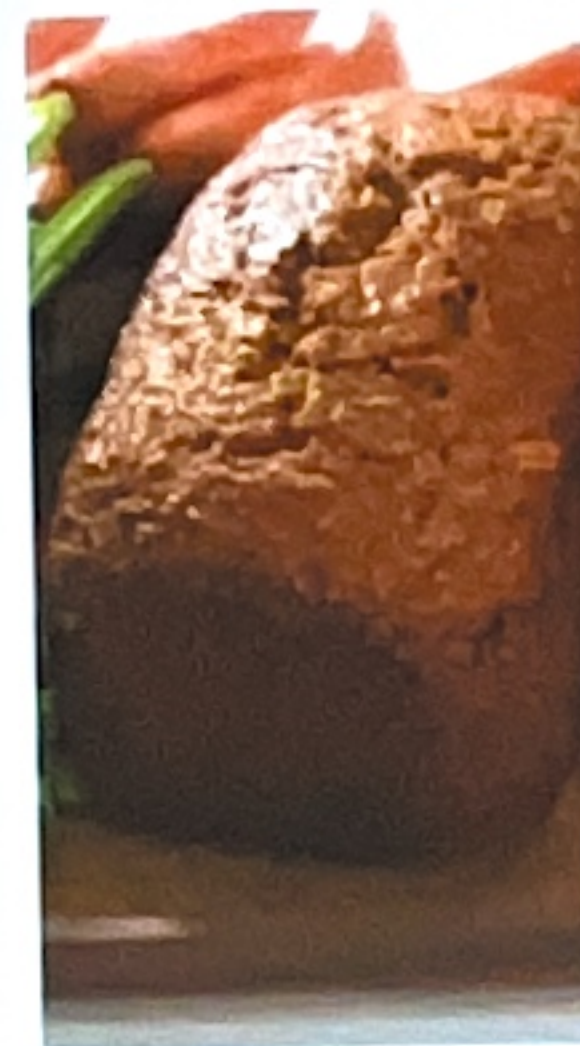
P8

Pain au thé vert et dattes

P8



Pain aux carottes et au gingembre



PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Œuf		2
Carottes râpées		225 g
Sucre cristallisé		125 g
Ananas égoutté et broyé		75 g
Melasse de qualité fantaisie		75 g
Huile végétale		150 g
Sel		¾ c.c.
Farine spécial pain		315 g
Son de blé naturel		100 g
Gingembre frais moulu et rapé		2 c.c.
Cannelle moulue		¾ c.c.
Levure boulangère sèche		2 c.c.
Bicarbonate de soude		¾ c.c.

Reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre indiqué. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au son et tomates séchées

PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Eau		300 ml	400 ml	600 ml
Huile d'olive		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		¾ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Lait en poudre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farine spéciale pain		115 g	150 g	225 g
Son fin		375 g	500 g	750 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Tomates séchées		80 g	110 g	160 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive, sel, sucre, lait en poudre, son fin, farine et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 25 min environ), incorporez les tomates séchées à la pâte. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.



Pain ricotta et origan



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		210 ml	280 ml	420 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farine spécial pain		325 g	430 g	645 g
Farine complète		95 g	130 g	195 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Origan déshydraté		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Ricotta		75 g	100 g	150 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant :

eau, sel, les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 23 min environ), ajoutez la ricotta et l'origan. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain savoyard



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		375 ml	500 ml	650 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine spéciale pain		375 g	500 g	650 g
Farine de seigle (T170)		150 g	200 g	260 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Oignons (+ quelques rondelles)		25 g	30 g	40 g
Champignons		30 g	40 g	50 g
Beaufort en cubes		60 g	80 g	100 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, champignons et oignons émincés, cubes de Beaufort, sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». 30 à 45 min avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez la cuisson de la pâte : si elle est suffisamment solide déposez les rondelles d'oignons sur le pain pour la décoration. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain aux tomates basilic



PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		225 ml	300 ml	450 ml
Huile d'olive		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Sucre		1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Farine spéciale pain		335 g	450 g	675 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Dés de tomates séchées		75 g	100 g	150 g
1 botte de basilic haché fin				

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel.

Ajoutez ensuite la farine, la levure sèche et le sucre. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 30 min environ), ajoutez les tomates et le basilic. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain aux olives noires

PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		255 ml	340 ml	510 ml
Huile		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Sucre		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sel		2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Farine spéciale pain		480 g	640 g	960 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Olives noires		75 g	100 g	150 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile, sucre, sel, farine et levure.

Placez la cuve dans la machine.

Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.

Appuyez sur « marche arrêt ».

Au premier bip sonore (au bout de 30 min environ), incorporez les olives noires à la pâte.

A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.



Les pains classiques

Pain blanc P9

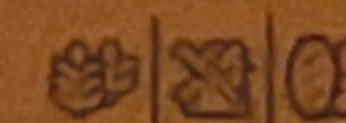
Pain rapide P9

Pain complet P10

Pain de campagne P10

Pain paysan P10

Pain de mie P10



Pain blanc



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		315 ml	420 ml	540 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farine spéciale pain		520 g	700 g	900 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Au choix :				
Olives vertes		90 g	130 g	190 g
Lardons		150 g	200 g	300 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sel et sucre. Ajoutez

ensuite la farine et la levure sèche.

Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».

Au premier bip sonore, (au bout de 23 min environ), ajoutez si vous le désirez un des ingrédients supplémentaires.

A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain rapide



PROG. 8	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	1h28	1h33	1h38
Eau tiède		300 ml	400 ml	600 ml
Huile d'olive		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Lait en poudre		1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farine spéciale pain		480 g	640 g	960 g
Levure boulangère sèche		3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre.

Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche.

Placez la cuve dans la machine.

Sélectionnez le programme 8, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.

Appuyez sur « marche-arrêt ».

À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au thé vert et dattes

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Thé vert (froid)		375 ml	500 ml	650 ml
Sel		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farine spéciale pain		340 g	450 g	585 g
Farine complète		185 g	250 g	325 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
Dattes		75 g	100 g	130 g
Graines de sésame		15 g	20 g	25 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : thé, dattes dénoyautées et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». 30 à 45 min avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez la cuisson de la pâte : si elle est suffisamment solide, déposez les dattes et les graines de sésame sur le pain pour la décoration. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.



Pain complet



PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		370 ml	490 ml	635 ml
Huile de tournesol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Lait en poudre		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farine spéciale pain		180 g	240 g	310 g
Farine complète		340 g	460 g	590 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain de campagne



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		305 ml	405 ml	525 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farine spéciale pain		415 g	560 g	725 g
Farine complète		95 g	130 g	170 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Au choix :				
Noix		110 g	150 g	225 g
Noisettes		110 g	110 g	110 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sel et sucre. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 23 min environ) ajoutez si vous le désirez les noix ou les noisettes. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Les pains spéciaux

Pain aux graines P11

Pain aux fibres P11

Pain oméga 3 P12

Pain fromage sans gluten P12

Pain sans sel P12



Pain aux graines



PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		300 ml	405 ml	540 ml
Huile de Colza		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Miel		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farine de seigle (type 170)		240 g	330 g	435 g
Farine complète		240 g	330 g	435 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Graines de lin		75 g	100 g	135 g
Graines de tournesol		25 g	30 g	45 g
Graines de pavot		15 g	20 g	30 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de colza, miel et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min environ), ajoutez les graines de lin noir, de tournesol et de pavot. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain paysan



PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		305 ml	405 ml	520 ml
Huile de tournesol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Lait en poudre		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Farine spéciale pain		240 g	330 g	420 g
Farine complète		120 g	165 g	210 g
Farine de seigle (type 170)		120 g	165 g	210 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre. Ajoutez ensuite les trois farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain de mie



PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		270 ml	325 ml	405 ml
Huile de tournesol		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sucre		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Lait en poudre		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farine spéciale pain		500 g	600 g	750 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain aux fibres



PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		350 ml	460 ml	600 ml
Huile de tournesol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sel		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Lait en poudre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farine spéciale pain		320 g	420 g	550 g
Son fin		160 g	210 g	275 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel et lait en poudre. Ajoutez ensuite la farine, le son fin et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.



Pain fromage sans gluten

PROG. 9	Poids	1000 g
	Temps	2h11
Eau	425 ml	
Œufs	3	
Huile végétale	3 c.s.	
Sucre cristallisé	2 c.s.	
Sel	1 c.c.	
Farine de riz blanc	280 g	
Farine de riz brun	140 g	
Lait écrémé en poudre	3½ c.s.	
Gomme de xanthane	3½ c.c.	
Flocons d'oignon déshydraté	1 c.c.	
Graines de pavot	1 c.c.	
Graines de céleri et aneth séché	1½ c.c.	
Fromage cheddar rapé	170 g	
Levure boulangère sèche	1 c.c.	

Reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre indiqué. Placez la cuve dans la machine.

Sélectionnez le programme 9 et la couleur de la croûte désirée.

Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain omega 3



PROG. 11	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h11	3h16	3h21
Eau	180 ml	230 ml	295 ml	
Yahourt nature	125 g	185 g	250 g	
Huile de colza	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.	
Mélasse	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.	
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.	
Lait en poudre	½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.	
Farine spéciale pain	155 g	200 g	255 g	
Farine de seigle (type 170)	210 g	270 g	345 g	
Farine complète	110 g	140 g	180 g	
Poudre de germes de blé	20 g	30 g	40 g	
Levure boulangère sèche	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.	
Graines de lin	55 g	70 g	90 g	
Graines de tournesol	40 g	60 g	70 g	

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, yaourt nature, huile de colza, mélasse, sel et lait en poudre. Ajoutez ensuite les trois farines, la poudre de germes de blé et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 11, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 34 min environ), ajoutez les graines de lin et de tournesol. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain sans sel



PROG. 10	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h11	3h06	3h11
Eau	320 ml	430 ml	500 ml	
Huile de tournesol	½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.	
Jus de citron	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.	
Farine spéciale pain	520 g	700 g	840 g	
Levure boulangère sèche	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.	
Graines de sésame	75 g	100 g	120 g	

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, jus de citron.

Ajoutez ensuite la farine, la levure sèche et les

graines de sésame.

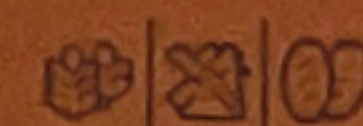
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 10, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.

Appuyez sur « marche-arrêt ».

À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Les saveurs sucrées

Brioche	P13
Pain au lait	P13
Pain au miel, pommes, noix et chocolat	P14
Bressane flamande aux framboises	P14
Cramique	P14
Pain d'épice	P14
Pain canadien à la compote de pommes et au sirop d'érable	P15
Kugelhupf	P15
Cake	P15
Gâteau au citron	P15



Brioche



PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Lait	60 ml	80 ml	120 ml	
Œufs	3	4	5	
Beurre coupé en petits cubes	140 g	200 g	230 g	
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.	
Sucre	50 g	70 g	80 g	
Farine spéciale pain	430 g	575 g	670 g	
Levure boulangère sèche	1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.	
Pépites de chocolat (facultatif)	110 g	150 g	170 g	

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les

ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, beurre ramolli, sel et sucre.

Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, le poids de la brioche et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bip sonore (au bout de 25 min environ) ajoutez si vous le désirez des pépites de chocolat.

À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au lait



PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Lait	280 ml	315 ml	400 ml	
Beurre	60 g	70 g	80 g	
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.	
Sucre	2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.	
Farine spéciale pain	495 g	555 g	700 g	
Levure boulangère sèche	2 c.c.	2 c.c.	2½ c.c.	
Au choix (facultatif) :				
Raisins secs	60 g	70 g	80 g	
Fruits confits	60 g	70 g	80 g	

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les

ingrédients dans l'ordre suivant : lait, beurre ramolli, sel et sucre.

Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 30 min environ), ajoutez si vous le désirez les raisins secs ou les fruits confits. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au miel, pommes, noix et chocolat



PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Eau		300 ml
Beurre		65 g
Miel		35 g
Sucre		2 c.c.
Pommes		65 g
Pépites de chocolat		20 g
Noix		20 g
Sel		1½ c.c.
Farine spéciale pain		335 g
Farine complète		135 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.

Reportez-vous au tableau Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, beurre, miel, sucre, pommes coupées en cubes, pépites de chocolat, sel et noix. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Bressane flamande aux framboises



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Lait		75 ml	100 ml	150 ml
Œufs		2	3	4
Framboises fraîches		40 g	55 g	80 g
Sucre		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Farine spéciale pain		350 g	465 g	700 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Beurre		50 g	65 g	100 g
Cassonade		25 g	35 g	50 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, framboises, sucre et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min environ), ajoutez le beurre et la cassonade. 30 à 45 minutes avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez la cuisson de la pâte : si elle est suffisamment solide déposez les framboises pour la décoration sur le pain. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain canadien à la compote de pommes et au sirop d'érable



PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Compote de pommes non sucrée		230 g
Huile végétale		125 ml
Œufs battus		3
Sucre glace		95 g
Sirop d'érable		110 g
Farine spéciale pain		175 g
Farine de blé entier		175 g
Lait écrémé en poudre		4 c.s.
Levure chimique		1 c.c.
Sel		¾ c.c.
Bicarbonate de soude		½ c.c.
Cannelle moulue		1½ c.c.
Noix de pécan hachées		40 g
Noix de pécan coupées en deux (facultatif)		6

Reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre indiqué. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Dès que le cycle de cuisson commence, disposez les noix de pécan coupées en deux au centre du pain. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Kugelhopf



PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Lait		100 ml	120 ml	205 ml
Œufs		2	3	4
Beurre		160 g	210 g	250 g
Sel		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Sucre		70 g	90 g	135 g
Farine spéciale pain		390 g	530 g	795 g
Levure sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Raisins secs		110 g	150 g	170 g

Faites mariner les raisins secs dans de l'eau ou de l'alcool blanc. Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, beurre ramolli, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, le poids de la brioche et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 25 min environ) ajoutez les amandes entières et les raisins marinés. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Cramique



PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Lait		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Œufs		3	5	6
Beurre		160 g	210 g	250 g
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sucre		5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Farine spéciale pain		390 g	530 g	620 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Raisins secs		120 g	140 g	180 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, beurre ramolli, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 25 min environ) ajoutez les raisins secs. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain d'épice



PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Lait		200 ml
Œufs		2
Sucre roux		100 g
Sel		½ c.c.
Mélange 4 épices		1 c.c.
Bicarbonate alimentaire*		½ c.c.
Cannelle		1 c.c.
Miel		500 g
Beurre fondu		200 g
Farine spéciale pain		400 g
Levure chimique		1 sachet

*se trouve au rayon sel

Reportez-vous au tableau. Versez dans un saladier les oeufs, le sucre roux et le sel. Fouettez le tout pendant 5 min. Ajoutez les épices, le lait, le miel et le beurre fondu. Versez la préparation dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez les deux farines et la levure chimique. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain. *Astuce : si vous préférez un pain d'épices bien cuit, vous pouvez, à la fin du programme, le laisser 10 à 20 min supplémentaires dans la machine à pain avant de le démouler.*

Cake



PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Œufs		5
Sucre		165 g
Sucre vanillé		1 sachet
Sel		1 p.
Rhum brun		1½ c.s.
Beurre		230 g
Farine fluide (type 45)		330 g
Levure chimique		2½ c.c.
Raisins secs		75 g
Fruits confits		75 g

Versez dans un saladier les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Fouettez le tout pendant 5 minutes. Versez la préparation dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le rhum brun, le beurre ramolli, la farine fluide et la levure chimique. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 23 min) ajoutez les raisins secs et les fruits confits. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le cake. *Astuce : si vous préférez un cake bien cuit, vous pouvez, à la fin du programme, le laisser 10 min supplémentaires dans la machine à pain avant de le démouler.*

Gâteau au citron



PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Œufs		5
Sucre		300 g
Sel		1 p.
Beurre		180 g
Farine fluide (type 45)		450 g
Levure chimique		3½ c.c.
Citron		1

Reportez-vous au tableau. Versez dans un saladier les oeufs, le sucre et le sel. Fouettez le tout pendant 5 minutes. Versez la préparation dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le beurre ramolli, la farine fluide, la levure chimique, le jus et les zestes de citron. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le gâteau.

Baguettes et petits pains

Baguettes au son fin P16

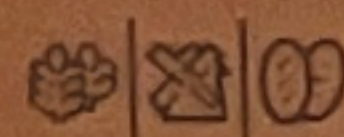
Baguette à la pancetta P16

Baguette au miel et flocons
d'avoine P17

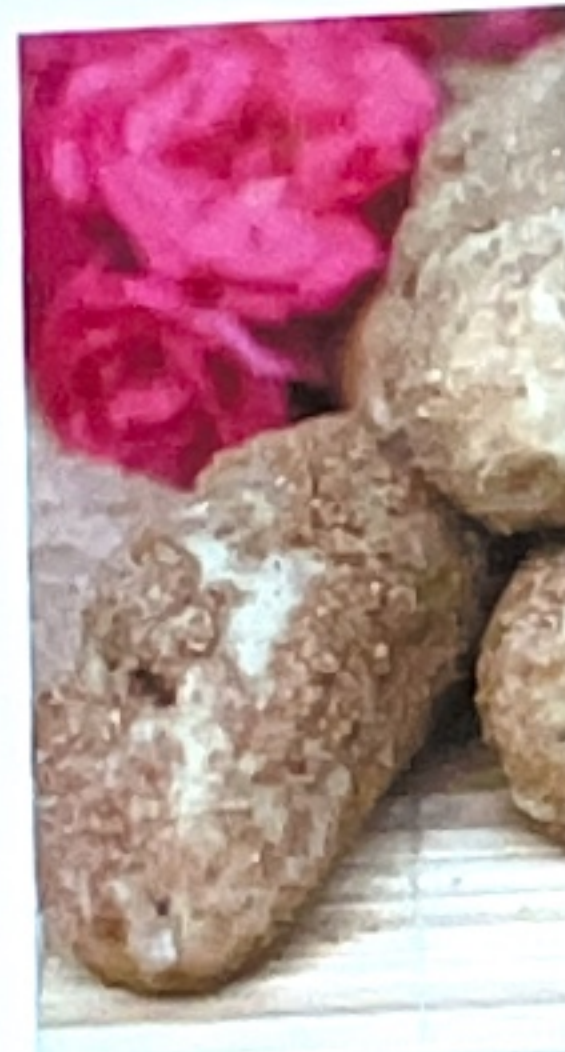
Petits pains aux raisins P17

Baguette pruneaux et noix P17

Baguette lard, parmesan et
coriandre P17



Baguette au son fin



PROG. 1	Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau		175 ml	350 ml
Sucre		1 c.c.	2 c.c.
Sel		¾ c.c.	1½ c.c.
Beurre		20 g	35 g
Farine spéciale pain		150 g	270 g
Farine complète		100 g	180 g
Son fin		8 c.s.	14 c.s.
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, beurre, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2^{ème} cuisson. Divisez le 1^{er} paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Humidifiez-les avant de les rouler dans le son fin. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les patons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2^{ème} cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette au miel, flocons d'avoine



PROG. 1	Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau		175 ml	315 ml
Sel		¾ c.c.	1½ c.c.
Miel		30 g	55 g
Farine spéciale pain		210 g	380 g
Farine de seigle (type 170)		40 g	70 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1½ c.c.
Flocons d'avoine		25 g	45 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, miel et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2^{ème} cuisson. Divisez le 1^{er} paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Badigeonnez-les d'eau avant de les rouler dans les flocons d'avoine. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Faites plusieurs entailles profondes avec des ciseaux et écartez les pointes pour donner la forme d'un épi. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2^{ème} cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Petits pains aux raisins



PROG. 1	Temps	4 pains 2h02	8 pains 2h59
Eau		165 ml	300 ml
Sucre		1 c.s.	1½ c.s.
Sel		¾ c.c.	1½ c.c.
Farine spéciale pain		125 g	225 g
Farine de seigle (type 170)		125 g	225 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.
Raisins secs		75 g	135 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min), incorporez les raisins secs à la pâte. Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 petits pains, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2^{ème} cuisson. Divisez le 1^{er} paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes avant de les rouler dans la farine. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les patons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les petits pains puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2^{ème} cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette à la pancetta



PROG. 1	Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau		190 ml	340 ml
Huile d'olive		1 c.s.	2 c.s.
Sel		¾ c.c.	1½ c.c.
Sucre		1 c.c.	1½ c.c.
Farine spéciale pain		200 g	360 g
Farine de châtaigne		50 g	90 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta		70 g	125 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive, sucre, sel, farines et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2^{ème} cuisson. Divisez le 1^{er} paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes » et incisez les patons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2^{ème} cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette pruneaux et noix



PROG. 1	Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau		160 ml	290 ml
Sucre		1 c.s.	1½ c.s.
Sel		¾ c.c.	1½ c.c.
Semoule de maïs		25 g	45 g
Farine spéciale pain		200 g	360 g
Farine de seigle (type 170)		25 g	45 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1½ c.c.
Pruneaux		45 g	80 g
Noix		45 g	80 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 27 min), incorporez les noix à la pâte. Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2^{ème} cuisson. Divisez le 1^{er} paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Humidifiez-les avant de les rouler dans la semoule de maïs. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les patons sur toute la longueur. Déposez 3 pruneaux dans chaque entaille. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2^{ème} cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette lard, parmesan et coriandre

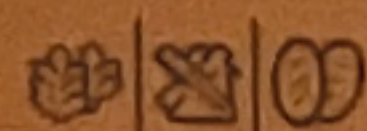


PROG. 1	Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau		135 ml	245 ml
Sel		¾ c.c.	1½ c.c.
Huile d'olive		½ c.s.	1 c.s.
Sucre		½ c.s.	1 c.s.
Farine spéciale pain		205 g	370 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1½ c.c.
Lardons fumés		35 g	65 g
Parmesan rapé		30 g	55 g
Coriandre fraîche rapée		½ c.s.	1 c.s.

Faites revenir les lardons dans une poêle antiadhésive chaude, égouttez et laissez refroidir. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : l'eau, le sel, l'huile d'olive, le sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min), incorporez les lardons, le parmesan et la coriandre à la pâte. Au second bip sonore (après 1h19), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2^{ème} cuisson. Divisez le 1^{er} paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes » et incisez les patons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 47 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2^{ème} cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Quoi d'autres

<i>Ciabatta</i>	P18
<i>Fougasse</i>	P18
<i>Ciabatta noix et gorgonzola</i>	P19
<i>Compote pomme rhubarbe</i>	P19
<i>Pâte à pizza</i>	P20
<i>Pâtes fraîches</i>	P20
<i>Marmelade à l'orange</i>	P20



Ciabatta



PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		450 ml
Huile d'olive		5 c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		760 g
Levure boulangère sèche		2½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 13. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bout d'une heure, éteignez la machine et sortez la pâte de la cuve.

Farinez le plan de travail et divisez la pâte en 8 pâtons en forme de petits pains. Couvrez les avec un torchon et laissez gonfler 1 heure à température ambiante. Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Une fois le four chaud, badigeonnez les pâtons d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Enfournés-les avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Laissez cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur la grille.



Ciabatta noix et gorgonzola

FR

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		450 ml
Huile d'olive		5 c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		760 g
Noix concassées		80 g
Gorgonzola		100 g
Levure boulangère sèche		2½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive, sel, farine, noix concassées, gorgonzola et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 13 et appuyez sur « marche arrêt ». Au bout d'une heure, éteignez la machine et sortez la pâte de la cuve.

Farinez le plan de travail et divisez la pâte en 8 pâtons en forme de petits pains. Couvrez-les avec un torchon et laissez gonfler 1 heure à température ambiante. Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Une fois le four chaud, badigeonnez les pâtons d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Enfournés-les avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Faites cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur la grille.

Fougasse



PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		430 ml
Huile d'olive		5½ c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		720 g
Levure boulangère sèche		4½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 13. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bout d'une heure, éteignez la machine et sortez la pâte de la cuve.

Farinez un plan de travail et faites une boule de pâte de forme allongée. Étalez-la au rouleau à pâtisserie, puis faites des incisions en forme d'épis à l'aide de ciseaux. Laissez gonfler pendant 20 min à température ambiante. Préchauffez le four à 220°C (th. 7-8) pendant 5 min avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Badigeonnez la pâte d'eau avec un pinceau pour l'humidifier. Enfournés et laissez cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur la grille.

Compote pomme rhubarbe

PROG. 15	Poids	1200 g
	Temps	1h30
Pommes		600 g
Rhubarbe		600 g
Sucre		5 c.s.

Épluchez les pommes et la rhubarbe, coupez-les en morceaux. Versez les fruits dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le sucre. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 15. Appuyez sur « marche-arrêt ».

À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve.

Astuces : adaptez la découpe des fruits selon que vous préférez une compote avec ou sans morceaux, coupés en taille moyenne il restera des morceaux après cuisson.

Choisissez des fruits de saison pour réaliser vos compotes.



Pâte à pizza

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		450 ml
Huile d'olive		2½ c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		800 g
Levure boulangère sèche		2½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 13. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve. La pâte est prête à être utilisée.



Pâtes fraîches

PROG. 16	Poids	1250 g
	Temps	15 min
Farine spéciale pain		830 g
Eau		200 ml
Oeufs		5
Sel		1½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : farine, eau, oeufs et sel. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 16. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve. La pâte est prête à être utilisée.



Marmelade à l'orange



PROG. 15	Poids	1200 g
	Temps	1h30
Oranges		750 g
Sucre		750 g
Au choix :		
Pectine		50 g
Jus de citron		50 ml

Épluchez les oranges, coupez-les en morceaux, épépinez. Versez les fruits coupés dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le sucre et la pectine. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 15. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve. Astuces : si vous ne trouvez pas de pectine dans le commerce, vous pouvez la remplacer par du jus de citron (50 ml environ); ce fruit est naturellement riche en pectine. Dans ce cas-là, nous vous conseillons de rajouter 40 min de cuisson supplémentaire. Choisissez des fruits de saison pour réaliser vos confitures.

Samenvatting

Grootmoedersrecepten	P23
Creatief brood	P25
Klassiek brood	P28
Speciaal brood	P30
Zoete recepten	P32
Stokbroden en kleine broodjes	P35
Wat nog meer	P37

