

Moulinex®

Home Bread Baguette

## 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'émettre 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.



## Sommaire

Les pains d'autrefois	P4
Les pains créatifs	P6
Les pains classiques	P9
Les pains spéciaux	P11
Les saveurs sucrées	P13
Baguettes et petits pains	P16
Quoi d'autres	P18



## 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.

## Conseils & Astuces

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



## Pain de seigle auvergnat

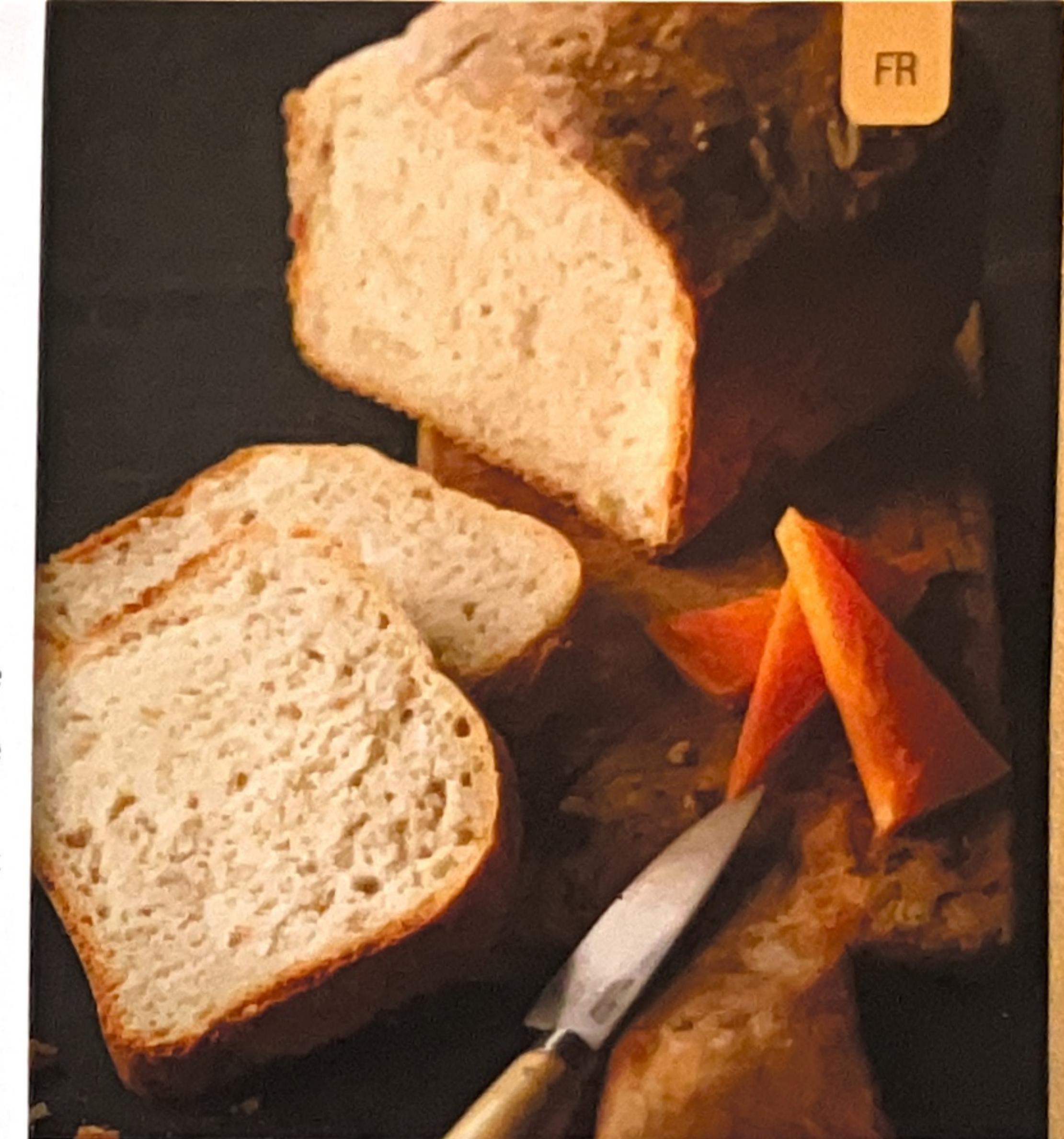
PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		450 ml	600 ml	780 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine spéciale pain		150 g	200 g	260 g
Farine de seigle (T170)		375 g	500 g	650 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

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'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		½ c.c.	¾ c.c.	1 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.	2¼ 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.  
À 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

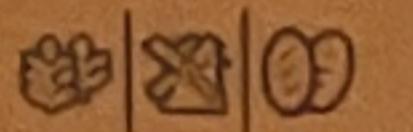
P7

Pain aux olives noires

P8

Pain au thé vert et dattes

P8



## Pain aux carottes et au gingembre



PROG. 14 Poids  
Temps 1000 g  
2h08

Œuf	2
Carottes rapées	225 g
Sucre cristallisé	125 g
Ananas égoutté et broyé	75 g
Mélasse 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  
Temps 750 g  
3h15 1000 g  
3h20 1500 g  
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  
Temps 750 g  
3h01 1000 g  
3h06 1500 g  
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  
Temps 750 g  
3h01 1000 g  
3h06 1500 g  
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	¼ 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  
Temps 750 g  
2h53 1000 g  
2h58 1500 g  
3h03

Eau	225 ml	300 ml	450 ml
Huile d'olive	1¼ 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 ».

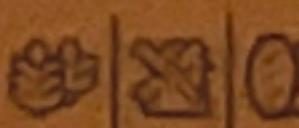
Au premier bip sonore (au bout de 30 min environ), incorporez les olives noires à la pâte.

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

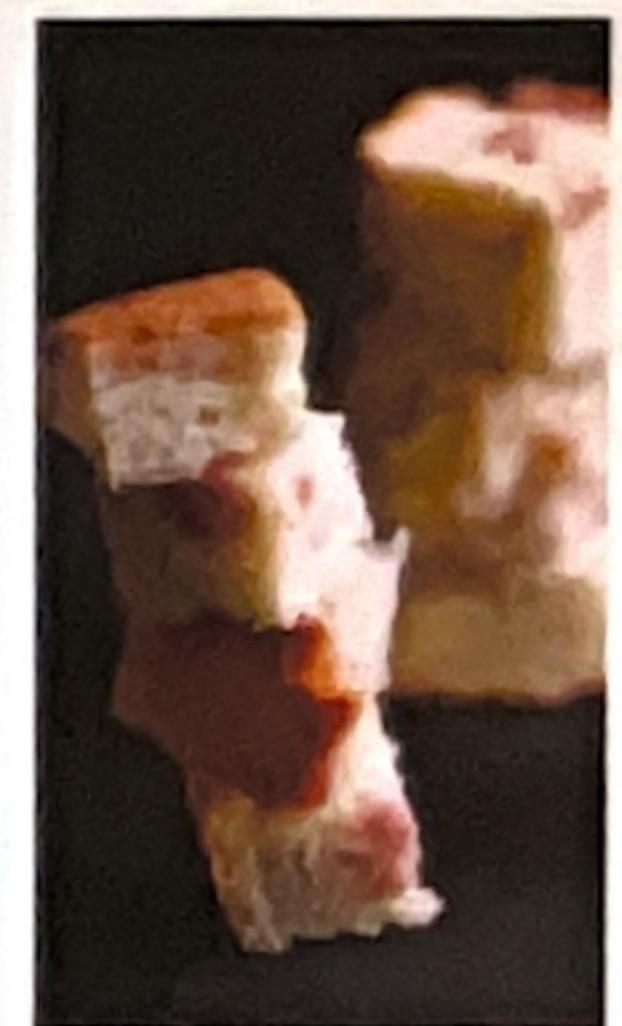


## Les pains classiques

- 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.



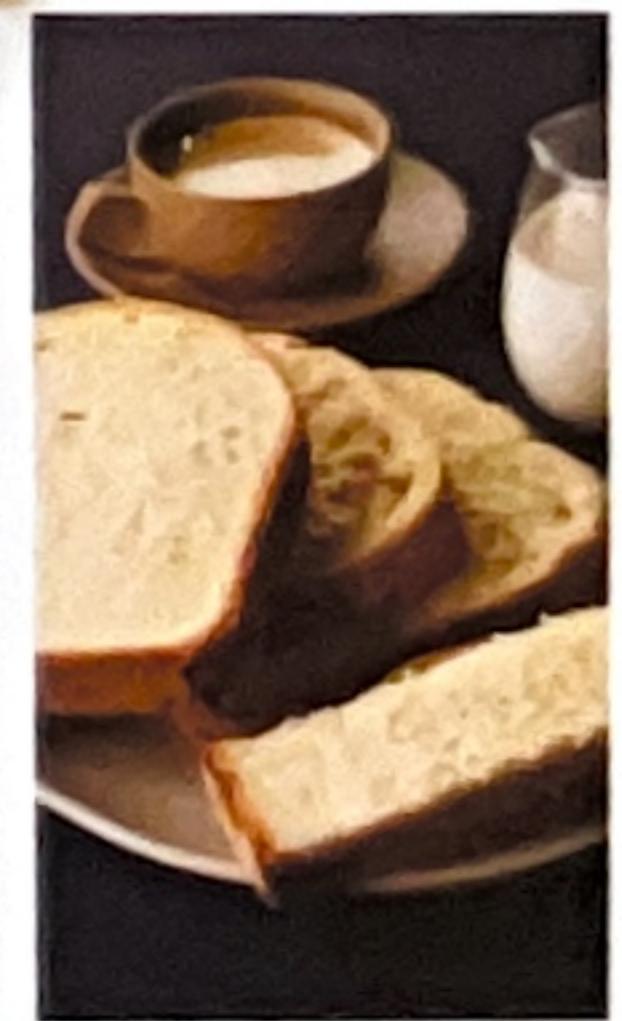
## Pain au thé vert et dattes

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 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.c.	1½ c.c.	2 c.c.
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 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 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 campagne



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		305 ml	405 ml	520 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 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.



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 séchées		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 ». À 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
Kugelhopf	P15
Cake	P15
Gâteau au citron	P15



## Brioche



PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	4h20	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, œufs, 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		1¼ 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		1/2 c.c.
Farine spéciale pain		335 g
Farine complète		135 g
Levure boulangère sèche		3/4 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.

## Cramique



PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Lait		2 1/2 c.s.	3 c.s.	3 1/2 c.s.
Œufs		3	5	6
Beurre		160 g	210 g	250 g
Sel		1 1/2 c.c.	2 c.c.	2 1/2 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.	2 1/2 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, œufs, 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.

## 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	
Framboises fraîches		40 g	55 g	80 g
Sucre		1 1/2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel		1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
Farine spéciale pain		350 g	465 g	700 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 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, œufs, 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 d'épice



PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Lait		200 ml
Œufs		2
Sucre roux		100 g
Sel		1/2 c.c.
Mélange 4 épices		1 c.c.
Bicarbonate alimentaire*		1/2 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 œufs, 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.

## 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		1/4 c.c.
Bicarbonate de soude		1/2 c.c.
Cannelle moulue		1 1/2 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.

## Cake



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

Versez dans un saladier les œufs, 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 à 20 min supplémentaires dans la machine à pain avant de le démouler.

## 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.	1 1/2 c.c.
Sucre		70 g	90 g	135 g
Farine spéciale pain		390 g	530 g	795 g
Levure sèche		2 c.c.	2 1/2 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, œufs, 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.

## 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		3 1/2 c.c.
Citron		

# 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	4 baguettes	8 baguettes
Temps	2h02	2h59
Eau	175 ml	315 ml
Sucre	1 c.c.	1/2 c.c.
Sel	3/4 c.c.	1 1/2 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	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.



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

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<sup>e</sup> cuisson. Divisez le 1<sup>e</sup> 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 épé. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvez l'opération précédente pour enclencher la 2<sup>e</sup> cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

## Baguette au miel, flocons d'avoine

PROG. 1	4 baguettes	8 baguettes
Temps	2h02	2h59
Eau	175 ml	315 ml
Sel	1/4 c.c.	1 1/2 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	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
Flocons d'avoine	25 g	45 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<sup>e</sup> cuisson. Divisez le 1<sup>e</sup> paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en petits pains. Badigeonnez-les d'eau avant de les rouler dans la farine. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial petits pains ». Incisez les pâtons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les petits pains puis renouvez l'opération précédente pour enclencher la 2<sup>e</sup> cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

## Petits pains aux raisins

PROG. 1	4 pains	8 pains
Temps	2h02	2h59
Eau	165 ml	300 ml
Sucre	1 c.s.	1 1/2 c.s.
Sel	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
Farine spéciale pain	125 g	225 g
Farine de seigle (type 170)	125 g	225 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.	1 1/2 c.c.
Raisins secs	75 g	135 g

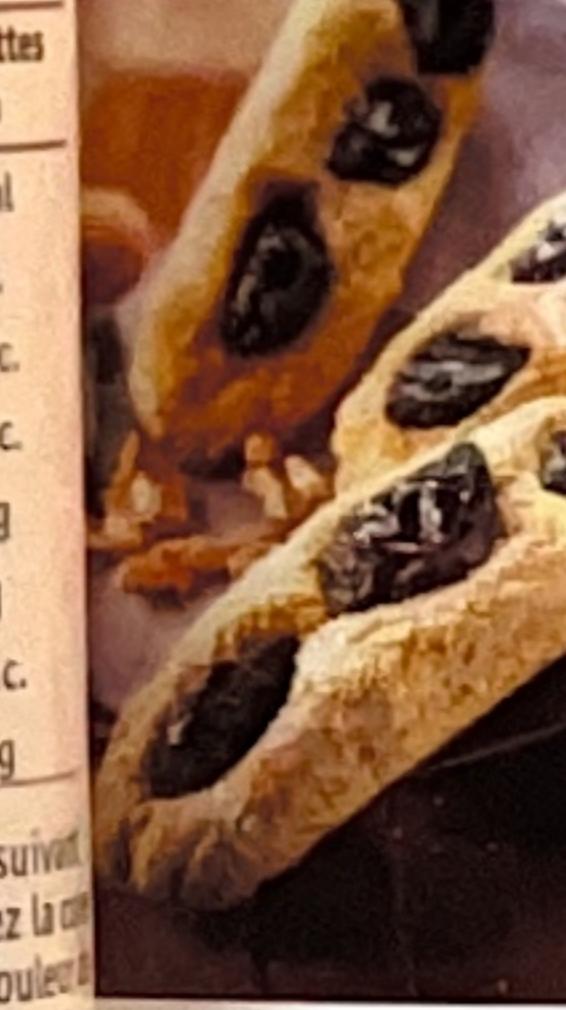


Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant: eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min), incorporez les raisins secs à la pâte. Au second bip sonore

## Baguette à la pancetta

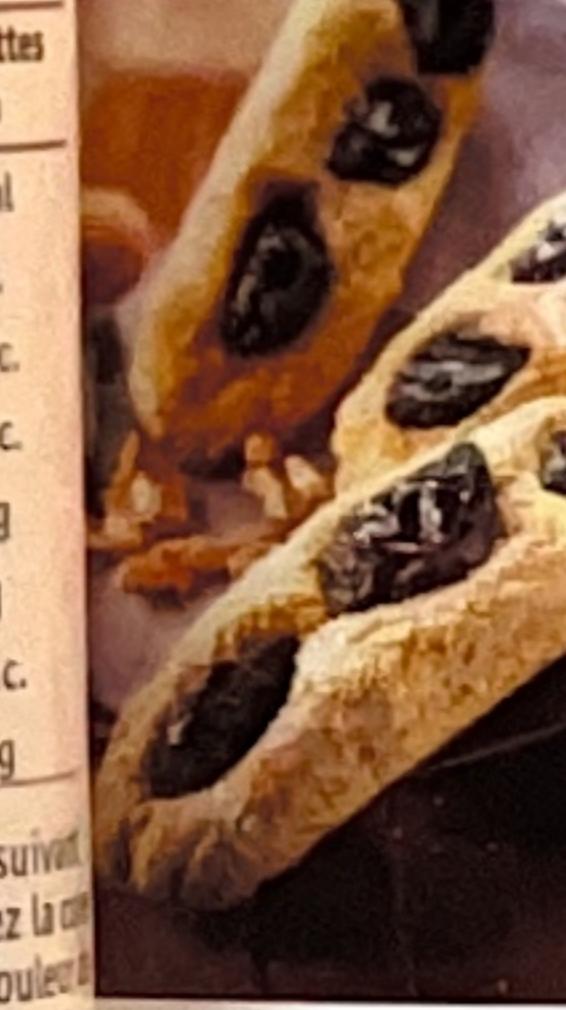


PROG. 1	4 baguettes	8 baguettes
Temps	2h02	2h59
Eau	190 ml	340 ml
Huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.
Sel	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
Sucre	1 c.c.	1 1/2 c.c.
Farine spéciale pain	200 g	360 g
Farine de châtaigne	50 g	90 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
Pancetta	70 g	125 g



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, incorporez la pancetta 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<sup>e</sup> cuisson. Divisez le 1<sup>e</sup> 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 pâtons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvez l'opération précédente pour enclencher la 2<sup>e</sup> cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

## Baguette pruneaux et noix



PROG. 1	4 baguettes	8 baguettes
Temps	2h02	2h59
Eau	160 ml	290 ml
Sucre	1 c.s.	1 1/2 c.s.
Sel	3/4 c.c.	1 1/2 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	3/4 c.c.	1 1/2 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<sup>e</sup> cuisson. Divisez le 1<sup>e</sup> paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les pâtons 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 renouvez l'opération précédente pour enclencher la 2<sup>e</sup> cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

## Baguette lard, parmesan et coriandre



PROG. 1	4 baguettes	8 baguettes
Temps	2h02	2h59
Eau	135 ml	245 ml
Sel	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
Huile d'olive	1/2 c.s.	1 c.s.
Sucre	1/2 c.s.	1 c.s.
Farine spéciale pain	205 g	370 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
Lardons fumés	35 g	65 g
Parmesan rapé	30 g	55 g
Coriandre fraîche rapée	1/2 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<sup>e</sup> cuisson. Divisez le 1<sup>e</sup> paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les pâtons sur toute la longueur. Déposez 3 pruneaux dans chaque entaille. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 47 min), retirez les baguettes puis renouvez l'opération précédente pour enclencher la 2<sup>e</sup> 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. Enfournez-les avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Laissez 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. Enfournez 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.



## Ciabatta noix et gorgonzola

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. Enfournez-les avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Faites cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur la grille.

## 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
Œufs		5
Sel		1½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : farine, eau, œufs 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.

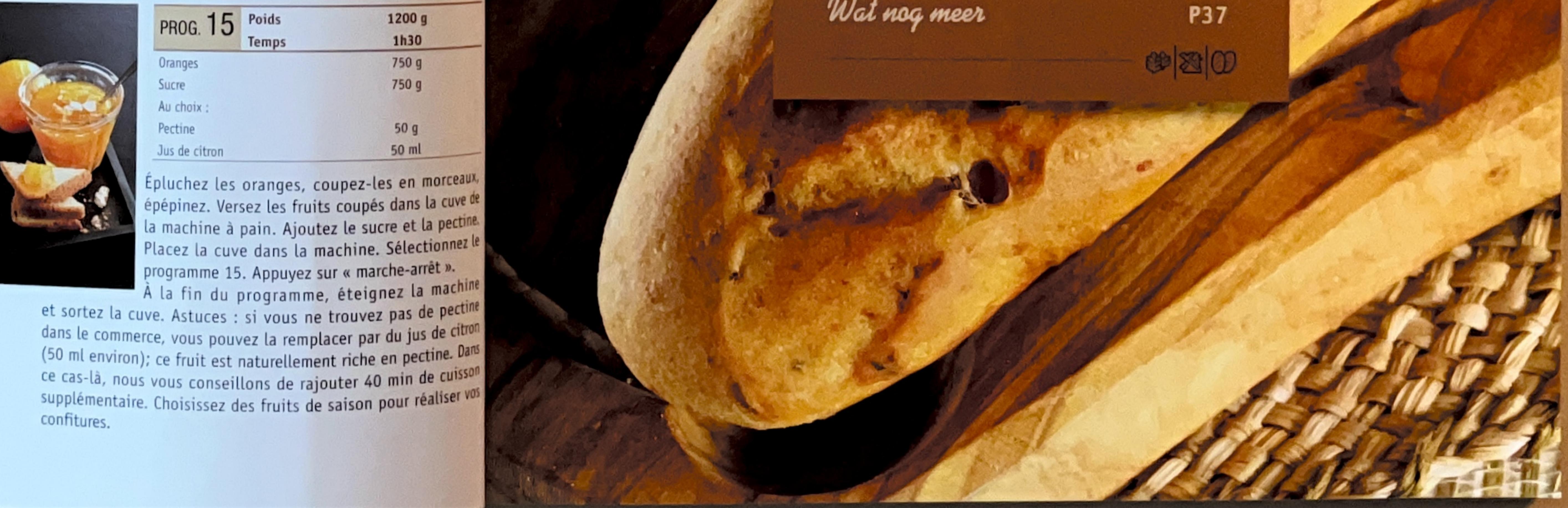


## Marmelade à l'orange

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

