

Recette du pain Blanc

Ingrédients:

290g d'eau,
1 cuillère à soupe de sucre,
1,5 cuillère à café de sel,
450g de farine Type 55 ou 45

Faire un puit dans la farine y mettre 1,5 cuillère à café de levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.

Lancer le programme French / croûte «Light or Medium»

Une fois cuit, démoule le pain et laisse le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Pain avec des rasins et des écrasées

Ingrédients:

3 verre doseur de farine multi-céréales
2 mesure grande et demi de lait
2 mesure grande et demi d'huile d'olive
1 verre doseur 1/8 d'eau
1 mesure petite 1/8 de levure boulangère en poudre
1/2 mesure petite de sel
100 g de raisins
50 g de noix écrasées

Mettre l'eau, le lait, l'huile, et le sel dans la BM-450, suivis par la farine, la levure, les raisins et les noix.

Lancer le programme Basic / croûte «Dark»

Pain brioché

Ingrédients:

1,5 cuil. à café de levure sèche de boulanger
450 g de farine
3,5 cuil. à soupe de sucre vanillé
1 cuil. à café de sel
100 g de beurre mou coupé en cubes
2 œufs battus
10 cl de lait entier

Versez les ingrédients dans la BM-450, dans l'ordre indiqué en manuel.

Lancer le programme Sweet.

Astuce: vous pouvez ajouter 50 g de raisons secs ou 50 g de pépites de chocolat.

Pain au yogourt

Ingrédients:

100ml de lait
100 ml d'eau
20g de levure (1/2 cube) ou 1 sachet de levure déshydratée
10g de sel
1c à soupe de sucre brun
150g de yogourt nature
250g de farine bise
250g de farine Graham

Délayez la levure dans le lait juste tiédi.
Versez les ingrédients dans le pot, selon les indications du manuel.
Lancer le programme Sweet.

Pain à l'aneth et à l'oignon

Ingrédients:

1 sachet de levure sèche
3 1/3 tasses de farine
1/4c. à thé de bicarbonate de soude
1 œuf battu
1/4 tasse d'eau tiède
3/4 tasse de cottage cheese
3 c. à soupe de sucre
3 c. à soupe d'oignons émincés séchés
2 c. à soupe de graines d'aneth
1 1/2 c. à soupe de beurre
3/4 tasse de crème sure

Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le manuel.
Sélectionnez le mode **Quick**.

Pain à la banane

Ingrédients:

1 tasse de rondelles de bananes
1/3 de tasse de babeurre
1 1/2 c. à soupe d'huile
1 1/2 c. à soupe de miel
1 1/3 tasse de farine blanche
2/3 tasse de farine complète
1 c. à café de sel
1 sachet de levure (6 g.)

Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le manuel.
Lancer le programme Sweet / croûte «Light»

Pain au fromage et aux oignons

Ingrédients:

1 tasse d'eau (250 ml)
1 c. à soupe d'huile
3/4 c. à café de Tabasco
1 1/2 tasse de farine blanche
1/2 tasse de farine complète
1 c. à café de sel
2 c. à café de sucre
1 1/2 c. à soupe d'oignons déshydratés
1 c. à soupe de basilic ciselé
1/3 tasse de parmesan râpé (ou de cheddar en cubes)
3/4 c. à café de levure (4 g.)

Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le manuel.
Lancer le programme Basic / croûte «Light»

Pain noir de Russie

Ingrédients:

2 c. à thé de levure
2 tasses de farine
1/2 tasse de farine de seigle
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de sucre brun
2 c. à soupe de poudre de cacao
3/4 c. à thé de café instantané
1 1/2 c. à soupe de beurre
1 1/2 c. à soupe de sirop de maïs foncé
1 1/2 c. à soupe de vinaigre de cidre
7/8 tasse d'eau tiède

Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le manuel.
Lancer le programme Basic / croûte «Medium»

Pain choco - coco, 1 kg

Ingrédients:

300 ml de lait
500 g farine T55
45 g de beurre
1,5 cc de sel
3 cs de sucre
2 cc de levure
30 g de noix de coco rapée
1,5 cs de pépites de chocolat

Mettez les ingrédients dans votre machine dans l'ordre indiqué par le constructeur.
Lancer le programme Sweet / croûte «Light»
Au bit ajoutez la noix de coco rapée ainsi que les pépites de chocolat congelées. A la fin de la cuisson, démoulez et laisser refroidir sur une grille.

Recette du Pain de mie

Ingrédients:

290 g de lait demi écrémé,
15 de sucre semoule,
1,5 cac de sel,
30g de beurre coupé en morceaux.

Ajouter 450 g de farine (type 55 ou 45), faire un puit peu profond dans la farine et ajouter 1,5 cac de levure sans la faire entrer en contact avec un des autre ingrédient.

Replacer la cuve dans la machine et fermer le couvercle.
Lancer le programme Basic / croûte «Medium»

Une fois le programme terminé, sortir la cuve de la machine, démouler le pain de mie et laisser refroidir sur une grille au moins 1 heure avant de le couper.

Le Kouglof "KUGELHOPF" (par Hervé)

Tarer la balance avec un petit saladier.

Y Battre 2 oeufs en omelette (jaune+blanc), et tout en battant verser du lait pour obtenir un poids total de 200 grammes (lait + oeuf = 250g).

Verser le mélange dans la cuve, ajouter:

100 grammes de sucre semoule,
1 cuillère a café de sel
100 grammes de beurre à température ambiante.
50 grammes de poudre d'amande
500g de farine (type 55 ou 45)

Faire un puit, ajouter 2 cuillères à café de levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.

Lancer le programme Basic / croûte «Medium»

Au signal sonore, ajouter 40g de raisins secs.

Une fois cuit, démouler le kouglof et laisser refroidir sur une grille au moins 1 heure avant de le couper.

Pain à l'épeautre

Ingrédients:

300g de farine de blé T55
100g de farine d'épeautre complète (T 150)
270ml d'eau à température ambiante
1 sachet de levure de boulange déshydratée
1 cuiller à café de sucre
1.5 cuiller à café de sel
1 cuiller à soupe d'huile d'olive

Dans la cuve de votre machine à pain, déposez la levure, les farines, le sel et le sucre
Mettez votre cuve dans la machine à pain.
Lancer la programme Basic / croûte «Dark»

.....