

Du pain
à la
baguette



Du pain
à la
baguette

Sommaire

	Introduction	5
	Utilisation de la machine à pain <i>Home Bread Baguette</i>	8
	Confection des baguettes	10
1	Les baguettes et petits pains	17
2	Les pains d'autrefois	39
3	Les pains créatifs	53
4	Les grands classiques	69
5	Les pains spéciaux : diététiques et santé	93
6	Les saveurs sucrées : pains, brioches, gâteaux et confitures	107
	Problèmes et solutions	128

Abréviations utilisées pour les unités de mesure :
c.c. : cuillère à café ; c.s. : cuillère à soupe ; g : gramme ; ml : millilitre ; cl : centilitre ; p : pincée.

Introduction

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

La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés ainsi que l'exactitude de la pesée sont les éléments essentiels de la réussite du pain. Nous énumérons ci-dessous les divers ingrédients utilisés et leurs propriétés.

La farine : la farine de blé est classée en fonction de la quantité de son qu'elle contient et du taux de cendres. (Le taux de cendres est la matière minérale restant après combustion pendant 2 heures dans un four à 900 °C.)
– Farine blanche pour pâtisserie : farine fluide (T 45)
– Farine pour pain : farine spéciale pain, farine boulangère pour pain blanc, farine blanche, farine de blé (T55)
– Farine bise (T 80)
– Farine complète (T 110, T 130, T 150, T 170)
(Remarque : les farines de seigle se classent de la même manière, de T 70 à T 170.)
Dans l'indication du type, le nombre correspond donc à une farine plus ou moins riche en son, fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments.

L'utilisation d'une proportion importante de farine riche en son donnera un pain moins levé. La quantité d'eau nécessaire variera aussi en fonction du type de farine, faites attention à la consistance de la pâte qui, une fois formée, doit être souple et élastique, sans coller à la cuve.

Les farines peuvent être classées en deux groupes : panifiables et non panifiables. Les farines panifiables sont riches en gluten, nécessaire à la levée du pain, ce sont en particulier les farines de blé, d'épeautre et de kamut. Les farines peu ou moins panifiables quant à elles (seigle, maïs, sarrasin, châtaigne...) doivent être utilisées en complément d'une farine panifiable, et dans des proportions allant de 10 à 50 % selon le cas (certaines ont un goût très puissant et doivent par conséquent être utilisées avec parcimonie).

La qualité panifiable d'une farine dépend fortement de la nature et de l'origine des blés dont elle est issue. C'est le secret de fabrication de la marque de farine !

Il existe dans le commerce des farines et levures élaborées spécifiquement pour la réalisation de pain, c’est le cas par exemple de la farine spéciale pain de Francine. Grâce à son savoir-faire meunier, Francine sélectionne soigneusement chaque jour les meilleures variétés de blé panifiables de France. La gamme de farines à pain Francine vous garantit ainsi des pains bien gonflés au goût inimitable et vous permet de varier les plaisirs au gré de vos envies (farine spéciale pain de campagne, spéciale pain multicéréales, spéciale seigle...). Vous trouverez également parmi leurs produits une levure boulangère spéciale pain.

La levure de boulangerie (*saccharomyces cerevisiae*) : c’est un produit vivant, indispensable et essentiel à la fabrication du pain, qui lui donne le volume et le goût que vous aimez tant ! La levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d’eau tiède avant d’être utilisée. Choisir une température proche de 37 °C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d’équivalences ci-dessous).

Le levain fermentescible : vous pouvez aussi utiliser du levain fermentescible à la place de la levure. C’est un levain naturel déshydraté que l’on trouve dans les magasins biologiques. Il produit une levée et un goût différents. La proportion à utiliser est de 2 cuillères à soupe pour 500 grammes de farine.

La levure chimique : elle ne peut servir qu’à la préparation de cakes ou gâteaux et n’entre jamais dans la fabrication du pain. Il existe des farines préparées qui contiennent de la levure chimique.

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche

Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure fraîche (en g)	12	20	25	30	35	40	50	55	60

Les liquides : il faut préférer un liquide à température ambiante ou légèrement tiédi (pas au-delà de 38 °C), afin d’assurer une bonne réaction de la levure. Vous pouvez utiliser de l’eau, du lait, des jus de fruits ou de légumes.

Le sel : il est essentiel pour la fabrication du pain, il donne du goût et participe à une bonne levée de la pâte. Il doit être dosé avec précision car trop peu de sel engendre une levée trop

importante suivie d’un affaissement à la cuisson, tandis qu’en trop grande quantité il ralentit excessivement le processus de fermentation. Prenez garde à toujours utiliser du sel fin (le gros sel risque de rayer la cuve de votre machine), et préférez un sel non raffiné. Attention, sel et levure ne doivent pas entrer en contact avant que le pétrissage soit réalisé par la machine.

Le sucre : il participe également au processus de fermentation, il nourrit la levure et aide à obtenir une belle croûte dorée. Il doit, comme le sel, être dosé avec justesse. Vous pouvez utiliser du sucre raffiné, du sucre roux, de la cassonade, du miel, de la mélasse ou encore du sirop d’érable mais évitez d’utiliser du sucre raffiné ou en morceaux.

Les autres ingrédients :

La matière grasse : la présence de matière grasse donne un pain plus moelleux, savoureux et la conservation du pain est meilleure. On peut utiliser toutes sortes de matières grasses, mais le beurre ou l’huile d’olive restent les plus savoureux. Si vous utilisez du beurre, prenez soin de le couper en petits morceaux afin qu’il soit réparti de manière plus homogène.

Le lait et les produits laitiers : l’utilisation de lait ou d’autres produits laitiers ajoute à la valeur nutritive du pain et modifie bien sûr son goût et sa consistance. De plus, ils ont un effet émulsifiant qui donne un bel aspect à la mie. Vous pouvez utiliser des produits frais ou ajouter un peu de lait en poudre.

Les œufs : ils enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent le bon développement de la mie. Ils entrent dans la composition des pains briochés et brioches, modifiant le goût et la texture du pain et contribuant à sa levée.

Les parfums et additifs : épices, graines, fruits, légumes secs ou frais, lardons, olives peuvent être ajoutés au pain. À l’exception des épices en poudre – qui peuvent être placées dès le début, avec la farine –, il faut placer ces ingrédients dans la cuve au bip sonore de la machine, afin qu’ils ne soient pas broyés lors du pétrissage mais simplement mélangés à la pâte. Enfin, il ne faut pas ajouter ces ingrédients en trop grande quantité afin de ne pas nuire à la levée de la pâte.

Toutes les étapes de la fabrication du pain, de la levée à la cuisson, sont assurées par votre machine. Il ne vous reste ensuite qu’à le laisser reposer sur une grille durant une heure avant de le déguster.

Nous vous conseillons, si vous débutez, de vous faire la main avec une recette simple jusqu’à la maîtriser parfaitement, prenez en note précisément les changements auxquels vous procédez par rapport à la recette initiale afin de garder cela comme référence.

Utilisation de la machine à pain Home Bread Baguette

Home Bread Baguette, une nouvelle machine à pain vous permettant de satisfaire toute la famille en réalisant de beaux pains originaux mais aussi des baguettes dorées et croustillantes.

Les accessoires :

Votre machine Home Bread Baguette est proposée avec tous les accessoires nécessaires :

- Une cuve avec deux pales, permettant la réalisation de pains variés allant jusqu'à 1,5 kg.
- Un verre doseur et une cuillère pour faciliter l'incorporation des ingrédients ainsi qu'un crochet métallique pour vous aider à démouler vos pains et retirer délicatement les pales.
- Un support de cuisson constitué de deux plaques antiadhésives pour cuire vos quatre baguettes, accompagné des outils du boulanger : grigne et pinceau.

Le fonctionnement :

Lorsque vous voulez réaliser un pain, choisissez votre recette et préparez tous les ingrédients nécessaires.

Prenez la cuve de votre machine et respectez scrupuleusement l'ordre indiqué pour incorporer les ingrédients car la qualité de votre pain en dépend. Prenez soin de peser chaque élément et de respecter les quantités indiquées.

Une fois les ingrédients préparés, placez votre cuve dans la machine et sélectionnez dans le menu le programme approprié à votre recette.

Sélectionnez le poids de votre pain (750 g, 1 000 g ou 1 500 g) et choisissez ensuite le dorage selon vos souhaits, un dorage doux, moyen ou fort peut être sélectionné.

Une fois ces étapes réalisées, il ne vous reste plus qu'à lancer votre programme et la cuisson peut commencer.

Votre écran vous indique le temps de cuisson de votre pain et lorsque le bip sonore retentira, votre pain sera cuit et prêt à être démoulé.

Retirez les pales du pain à l'aide de votre crochet métallique et dégustez-le.

Votre machine à pain respecte scrupuleusement les étapes de fabrication du pain comme le font les boulangers. S'enchaînent des étapes de pétrissage, de levée de la pâte, de cuisson et de maintien au chaud du pain.

Les fonctions :

Le départ différé :

Votre machine est équipée d'une fonction de départ différé, ainsi vous pouvez, selon vos envies, programmer votre pain à l'avance et choisir à quel moment il sera cuit.

Le maintien au chaud :

À la suite de la cuisson, une fonction de maintien au chaud se déclenche automatiquement pour conserver votre pain tiède et préserver ainsi la qualité de dégustation.

Les programmes :

Les programmes proposés par votre machine à pain sont très variés et vous permettent de réaliser des baguettes, des pains salés, des pains sucrés, mais aussi des gâteaux ou des confitures. Laissez libre court à votre imagination et régalez-vous.

Confection des baguettes



Les baguettes arrivent enfin chez vous ! Devenez un vrai boulanger et épatez votre famille et vos amis en créant des baguettes aussi savoureuses qu'originales.
Nous vous proposons ici la recette de la baguette classique, avec conseils et astuces pour la personnaliser ainsi que de délicieuses recettes conçues par les boulangers Paneo pour guider votre inspiration.

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Eau	170 ml
Sel	1 c.c.
Farine spéciale pain	280 g
Levure sèche	1 c.c.



→ **Préparation de la pâte** : versez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre suivant : eau, sel, farine et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme baguette (9). Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».



→ Façonnage des baguettes :

- Farinez vos mains pour éviter qu'elles ne soient trop collantes et sortez délicatement la pâte de la cuve.
- Faites une boule avec la pâte et divisez-la en 4 pâtons de tailles équivalentes.
- Prenez un pâton : aplatissez-le avec la paume de votre main sur une surface farinée afin d'obtenir une forme rectangulaire.



- Pliez le rectangle obtenu en deux, pressez la pâte puis placez la soudure sur le dessus. Renouvelez cette opération pour affiner votre rectangle.
- Enroulez ensuite votre pâte autour de votre pouce en pressant la soudure avec la paume de votre autre main. Répétez cette opération 3 à 4 fois afin d'obtenir une baguette régulière, d'une longueur équivalente au support de cuisson.
- Roulez ensuite la baguette et répétez ces opérations pour créer chacune de vos baguettes.



- Faites des incisions sur le dessus avec une grigne ou un couteau denté.
- Enfin, pour obtenir de belles baguettes bien dorées, humidifiez-les à l'aide d'un pinceau.
- Placez-les sur le support de cuisson dans la machine à pain et appuyez sur le bouton « marche-arrêt » pour lancer la cuisson (55 minutes).
- Au signal sonore, retirez vos baguettes.



→ **Pour décorer vos baguettes et obtenir un résultat spectaculaire** : préparez vos baguettes de manière classique, humidifiez-les avant de les inciser puis roulez-les dans les graines de votre choix : pavot, lin, tournesol ou encore sésame.

→ **Pour retrouver les « épis » que vous voyez dans votre boulangerie** : très simple ! Utilisez une paire de ciseaux pour inciser le dessus des baguettes tous les 2 ou 3 cm (n'hésitez pas à faire de profondes incisions). Décalez ensuite ces pointes successivement à droite et à gauche tout le long de la baguette pour former un épi.

→ **Pour décorer les baguettes sucrées** : toujours avec les ciseaux vous pouvez réaliser de plus petites incisions sur le dessus des baguettes → effet garanti sur vos pains au lait ou pains briochés !



LES ASTUCES DU BOULANGER



→ **Pour donner du goût à vos baguettes ou pour apporter une touche personnelle à la recette** : ajoutez les ingrédients de votre choix lors du pétrissage de la pâte, un signal sonore vous indiquera quand les incorporer : graines de sésame, céréales ou encore fromage, noix, noisettes, olives ou lardons. Émincez-les finement avant de les incorporer aux ingrédients. Vous trouverez dans les pages suivantes 10 recettes qui proposent des variantes à la baguette classique.

→ **Pour une touche plus « méridionale »** : incorporez un peu d'huile d'olive à la pâte (1 cuillère à café, selon votre goût) et badigeonnez-en aussi vos baguettes avant de les faire cuire !

Retrouvez le façonnage des baguettes filmé en téléchargement sur www.moulinex.com



Bienvenue au Club Paneo, le club des amoureux du pain !



Les experts boulangers PANE0, partout dans le monde, sont à l'écoute des boulangers amateurs, débutants ou confirmés, qui adorent préparer eux-mêmes pains, brioches et spécialités.

Toute l'expertise des boulangers PANE0 se retrouve dans cette machine à pain vous permettant de préparer très facilement des recettes aux formes les plus étonnantes : de véritables mini-baguettes, des pains traditionnels qui surprendront vos amis, les brioches les plus gourmandes.

Pour vous aider, ils ont créé le Club-Paneo et son site Internet www.club-paneo.com, le rendez-vous incontournable des amateurs boulangers du monde entier.

Vous y découvrirez photos, trucs, astuces, démonstrations et plus de 50 recettes si délicieuses et si faciles à réussir.

Parmi tous les secrets que les boulangers PANE0 vous révéleront, il en est un qui est essentiel, savoir choisir sa levure ! Qu'elle soit fraîche ou déshydratée son choix et sa mise en œuvre détermineront la réussite de vos recettes.

Les boulangers Paneo ont sélectionné pour vous dans chaque pays les meilleures levures : Saf-Moment en Russie, Yuva en Turquie, Lievital en Italie, l'hirondelle et Francine en France... découvrez-les sur www.club-paneo.com.

Avec tous ces conseils, nous en sommes certains, vous deviendrez rapidement vous aussi un véritable boulanger PANE0 !





Les baguettes et petits pains

Baguettes campagnardes

Une pointe de seigle suffit pour donner des accents rustiques à cette baguette traditionnelle.

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Eau	190 ml
Sel	3/4 c.c.
Farine spéciale pain	210 g
Farine de seigle (type 170)	40 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Sucre	1 c.c.

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

➔ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes avant de les rouler dans la farine. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette », incisez les pâtons sur la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Baguettes aux céréales

Un mélange appétissant et équilibré de céréales. Grignotée seule en en-cas ou toastée avec du beurre et de la confiture, vous l'apprécierez !

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Eau	200 ml
Sel	3/4 c.c.
Sucre	1 c.c.
Farine spéciale pain	165 g
Farine de seigle (type 170)	40 g
Farine complète	40 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Graines de lin	1/2 c.s.
Graines de sésame	1/2 c.s.
Graines de pavot	1/2 c.s.
Graines de tournesol	1/2 c.s.
Graines de millet	1/2 c.s.

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les trois farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes avant de les rouler dans un mélange de graines. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette », incisez les pâtons sur la largeur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Baguettes au son fin

Cette baguette est légère en goût et moelleuse, la saveur du son lui donne une touche de rusticité.
Pour toutes occasions...

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Eau	175 ml
Sucre	1 c.c.
Sel	3/4 c.c.
Beurre	20 g
Farine spéciale pain	150 g
Farine complète	100 g
Son fin	8 c.s.
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, beurre, sucre et sel.
Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».
Au bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes avant de les rouler dans le son fin. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette », incisez les pâtons sur la largeur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Baguettes aux graines de sésame

Quelques graines de sésame suffiront à aromatiser votre baguette et à lui donner une note d'exotisme !

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Eau	175 ml
Sucre	1 c.c.
Sel	3/4 c.c.
Farine spéciale pain	250 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Graines de sésame	50 g

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, incorporez les graines de sésame à la pâte. Au second bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette », incisez les pâtons sur la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Baguettes briochées aux graines de tournesol

Laissez-vous surprendre par cette baguette briochée : la briochette, fondante et savoureuse, est relevée par le goût typé des graines de tournesol, finement craquantes...

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Beurre	50 g
Sel	3/4 c.c.
Sucre	3 c.s.
Farine spéciale pain	210 g
Farine de seigle (type 170)	40 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.
Œufs	4
Graines de tournesol	35 g

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

➔ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : œufs, beurre, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».

Au premier bip sonore, incorporez les graines de tournesol à la pâte.

Au second bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte dont vous ferez 16 petites boules. Déposez, sur le support de cuisson « spécial baguette », 4 boules pour former chaque baguette briochée, incisez les pâtons sur la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Baguettes viennoises à la cassonade

Très facile à réaliser, avec des ingrédients simples et sains, cette baguette dégustée chaude deviendra vite votre pause sucrée préférée.

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Eau	110 ml
Cassonade	65 g
Beurre	35 g
Jaune d'œuf	1
Sel	3/4 c.c.
Farine spéciale pain	250 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, cassonade, beurre et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette », badigeonnez-les avec le jaune d'œuf battu puis incisez plusieurs fois les pâtons sur la largeur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Baguettes au miel et flocons d'avoine

Une baguette pleine de vitalité ! Consommée au petit-déjeuner, elle constituera une vraie source d'énergie pour toute la journée.

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune	
Temps	2 h 20
Eau	175 ml
Sel	3/4 c.c.
Miel	30 g
Farine spéciale pain	210 g
Farine de seigle (type 170)	40 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Flocons d'avoine	25 g

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, miel et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».

Au bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Badigeonnez-les d'eau avant de les rouler dans les flocons d'avoine. Déposez les pâtons sur le support de cuisson "spécial baguette". Faites plusieurs entailles profondes avec des ciseaux et écartez les pointes pour donner la forme d'un épi. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Baguettes aux pruneaux et noix

Une recette d'automne, aux accents fruités et de sous-bois... à consommer seule ou en accompagnement de fromages au goût puissant.

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune

Temps	2 h 20
Eau	160 ml
Sucre	1 c.s.
Sel	3/4 c.c.
Semoule de maïs	25 g
Farine spéciale pain	200 g
Farine de seigle (type 170)	25 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Pruneaux	45 g
Noix	45 g

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».

Au 1^{er} bip sonore, incorporez les noix à la pâte.

Au 2^e bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes avant de les rouler dans la semoule de maïs. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette » et incisez les pâtons sur la longueur. Déposez 3 pruneaux dans chaque entaille. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Petits pains aux raisins

Redonnez à vos en-cas simplicité et authenticité avec ce petit pain parfumé aux raisins.

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune

Temps	2 h 20
Eau	165 ml
Sucre	1 c.s.
Sel	3/4 c.c.
Farine spéciale pain	125 g
Farine de seigle (type 170)	125 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Raisins secs	75 g

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche.

Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».

Au premier bip sonore, incorporez les raisins secs à la pâte.

Au second bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes avant de les rouler dans la farine. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette » et incisez plusieurs fois les pâtons sur la largeur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Petits pains aux pépites de chocolat et à la pomme

Besoin de douceur? Mordez dans ce pain et savourez les arômes acidulé et fruité des pommes mêlés aux notes gourmandes du chocolat...

Pour 4 mini-baguettes de 100 g chacune

Temps	2 h 20
Eau	100 ml
Sucre	45 g
Sel	3/4 c.c.
Beurre	30 g
Jaune d'œuf	1
Farine spéciale pain	250 g
Farine complète	45 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Pépites de chocolat	45 g
Pomme	45 g

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

→ Reportez-vous en page 10 pour les conseils et astuces de préparation et de façonnage. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre, beurre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 9 et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».

Au premier bip sonore, incorporez les pépites de chocolat et les morceaux de pomme à la pâte.

Au second bip sonore, ouvrez la machine et sortez la pâte. Divisez-la en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguette », badigeonnez-les avec le jaune d'œuf battu puis incisez les pâtons sur la largeur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ».



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.





Les pains d'autrefois

Pain de tradition

Retrouvez dans la mie de ce pain toute la saveur du froment, caractéristique d'un pain français de qualité.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	450 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	700 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.

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

→ Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 2, 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.

→ Pour l'illustration : dorage moyen.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Pain à l'ancienne

Une mie légèrement bise grâce à une pointe de seigle donne du caractère à ce pain tout en améliorant sa conservation.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	450 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	650 g
Farine de seigle (type 170)	50 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.

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

- 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 2, 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.
- Pour l'illustration : dorage moyen.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Pain de la Révolution française

Ce pain vous surprendra par l'originalité de ses arômes : un subtil mélange entre froment, seigle et pomme de terre.

Poids	1500 g
Temps	3 h 47
Eau	500 ml
Sel	2,5 c.c.
Farine spéciale pain	400 g
Farine de seigle (type 170)	200 g
Farine complète	100 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Pommes de terre	230 g

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

→ Faites cuire les pommes de terre au four puis laissez-les refroidir. Réservez-en 2 ou 3 rondelles pour la décoration.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sel et pommes de terre froides coupées en morceaux.

Ajoutez ensuite les trois farines et la levure sèche.

Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 3, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».

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 rondelles de pomme de terre sur le pain pour la décoration.

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

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Pain méteil

Le pain méteil est composé de farine de blé et de farine de seigle à proportions égales.
Un pain au goût relativement doux, parfait pour accompagner les fruits de mers ou fromages.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	500 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	350 g
Farine de seigle (type 170)	350 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.

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

- 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 2, 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.
- Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Pain fermier

La mie humide de ce pain libère un goût prononcé de pain bis.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	500 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	400 g
Farine de seigle (type 170)	150 g
Farine complète	150 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.

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

- Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau et sel. Ajoutez ensuite les trois farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 2, 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.
- Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Pain de seigle auvergnat

Une recette traditionnelle où l'on retrouve les arômes puissants et la saveur acidulée du seigle.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	600 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	200 g
Farine de seigle (type 170)	500 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.

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

- 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 2, 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.
- Pour l'illustration : dorage moyen.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEU.





3



Les pains créatifs

Fouace type méditerranéenne

Une idée inventive et savoureuse pour l'apéritif. Vous trouverez dans ce pain des notes de Provence et de soleil. Un conseil : à consommer chaud !

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	500 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	550 g
Farine de seigle (type 170)	150 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Câpres	60 g
Olives vertes	100 g
Huile d'olive	1 c.s.
Tomate	1
Gros sel de Camargue	1 c.s.

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

→ Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, câpres, olives et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 2, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Découpez la tomate en rondelles. 30 à 45 minutes avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez la cuisson de la pâte : si elle est suffisamment solide badigeonnez la surface du pain d'huile d'olive, déposez des rondelles de tomates et saupoudrez de gros sel de Camargue. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

→ Pour l'illustration : dorage moyen.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Pain de Hollande

Ce pain haut en couleur plaira aux amateurs de fromage : les graines de pavot, finement poivrées et croustillantes, soulignent les arômes fruités et salés de la mimolette.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	500 ml
Mimolette	200 g
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	500 g
Farine de seigle (type 170)	150 g
Farine complète	50 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.
Graines de pavot	40 g

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

- Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, mimolette, sel et graines de pavot.
Ajoutez ensuite les trois farines et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 2, 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.

- Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEØ.



Pain tex-mex

La saveur du poivron est relevée par les notes épicées. La mie légèrement serrée et dorée par le maïs conviendra parfaitement à la réalisation de toasts ou de sandwiches.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	450 ml
Sel	2 c.c.
Lait	10 g
Farine spéciale pain	500 g
Farine complète	140 g
Semoule de maïs	60 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Poivrons	100 g
Mélange d'épices mexicain	20 g

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

→ Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, poivrons coupés en dés, épices, lait, semoule de maïs et sel.
Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 2, 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.

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Pain savoyard

Champignons, Beaufort, oignons... Faites le plein d'énergie et de saveurs ! À déguster tiède avec une salade aux lardons.

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Eau	500 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	500 g
Farine de seigle (type 170)	200 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.
Oignons (+ quelques rondelles)	30 g
Champignons	40 g
Beaufort en cubes	80 g

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

→ 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 2, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».

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 rondelles d'oignons sur le pain pour la décoration.

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

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Pain au thé vert et aux dattes

Alchimie subtile entre les notes mentholées du thé vert et la saveur persistante et sucrée des dattes... toute la saveur de l'Orient !

Poids	1000 g
Temps	3 h 39
Thé vert (froid)	600 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	450 g
Farine complète	250 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.c.
Dattes (+ 3 pour la décoration)	100 g
Graines de sésame	20 g

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

→ 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 2, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». 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 dattes et les graines de sésame sur le pain pour la décoration. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Pain aux raisins blancs et noirs

Ce pain aux arômes doux et sucrés de raisins accompagnera à merveille un foie gras ou un fromage de chèvre affiné.

Poids	1000 g
Temps	3 h 42
Sel	2 c.c.
Lait	450 ml
Beurre	100 g
Farine spéciale pain	700 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.
Raisins blancs	100 g
Raisins noirs	100 g
Sucre	3 c.s.

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

→ Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, beurre, sucre, sel et raisins frais.

Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche.

Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 3, 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.

→ Pour l'illustration : dorage moyen.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEO.



Bressane flamande aux framboises

Délicieux mélange de saveurs dans ce pain gâteau... Le goût raffiné de la framboise se combine à la douceur « caramel au beurre », un mélange surprenant... tout en douceur.

Poids	1500 g
Temps	3 h 44
Lait	300 g
Sel	2 c.c.
Beurre	100 g
Sucre	3 c.s.
Cassonade	50 g
Œufs	4
Farine spéciale pain	700 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.
Framboises fraîches (+ 6 pour la décoration)	80 g

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

→ 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 2, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».

Au bip sonore 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.

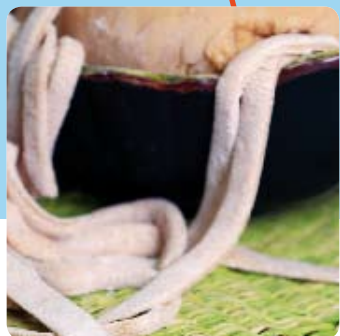
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.





Les grands classiques

Pain complet

Un pain excellent pour la santé, il est recommandé dans de nombreux régimes car il est élaboré à partir d'une farine comprenant tous les éléments du grain du blé: l'amande farineuse, l'enveloppe et le germe. Il est ainsi naturellement riche en vitamine B, en sels minéraux et en fibres.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 37	3 h 42	3 h 47
Eau	300 ml	400 ml	515 ml
Huile de tournesol	1/2 c.s.	1 c.s.	1,5 c.s.
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Lait en poudre	1,5 c.s.	2 c.s.	2,5 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.	1,5 c.c.	2 c.c.

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

→ 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 deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 3, 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.

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Pain de campagne

D'une saveur légèrement acidulée, il tient sa couleur des enveloppes du grain du blé. Grâce à la méthode de fermentation employée, il se conserve plus longtemps sans rassir. C'est pour cette qualité qu'il était particulièrement apprécié dans les campagnes.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 34	3 h 39	3 h 44
Eau	305 ml	405 ml	525 ml
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre	1/2 c.s.	1 c.s.	1,5 c.s.
Farine spéciale pain	415 g	560 g	725 g
Farine complète	95 g	130 g	170 g
Levure boulangère sèche	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Facultatif. Choisir un des ingrédients suivants :			
Noix	110 g	150 g	225 g
Noisettes	110 g	150 g	225 g

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

➔ 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 2, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».
Au bip sonore 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.

➔ Pour l'illustration : dorage moyen ; ingrédient complémentaire : noix.



Pain paysan

Cousin du pain de campagne, c'est la proportion de farine de seigle qui fait la différence. Sa texture est fine et régulière, sa mie reste longtemps humide grâce à sa haute teneur en lait, sa croûte est friable et son goût équilibré... délicieux avec le café !

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 37	3 h 42	3 h 47
Eau	305 ml	405 ml	520 ml
Huile de tournesol	1/2 c.s.	1 c.s.	1,5 c.s.
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Lait en poudre	2 c.s.	2,5 c.s.	3,5 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	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.

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

→ 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 3, 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.

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Pain rapide

« Super rapide et hypersimple » : pour les débutants, les pressés, les impatientes et les gourmands, ce pain répondra à vos besoins ! À consommer à toute heure de la journée.

Poids	1000 g
Temps	1 h 20
Eau	400 ml
Huile de tournesol	2 c.s.
Sel	2 c.c.
Sucre	1,5 c.s.
Lait en poudre	2,5 c.s.
Farine spéciale pain	640 g
Levure boulangère sèche	4 c.c.

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

→ 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 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.

→ Pour l'illustration : le dorage est automatiquement sélectionné.



Pain de mie

Le traditionnel pain de mie, aussi bon froid que grillé, se prête aussi bien aux préparations sucrées que salées : en tartines au petit déjeuner, en sandwiches au déjeuner, en toasts au goûter et en canapés à l'apéritif.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 15	3 h 20	3 h 25
Eau	270 ml	325 ml	405 ml
Huile de tournesol	1,5 c.s.	2 c.s.	2,5 c.s.
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Sucre	1,5 c.s.	2 c.s.	2,5 c.s.
Lait en poudre	2 c.s.	2,5 c.s.	3 c.s.
Farine spéciale pain	500 g	600 g	750 g
Levure boulangère sèche	1,5 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.

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

→ 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 la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, 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.

→ Pour l'illustration : dorage léger.



Pain blanc

Le basique des « mappeurs » ! Fait à partir de farine blanche, il offre, malgré les préjugés, un bon apport nutritionnel car il contient entre autres du phosphore, du potassium et du calcium. Il est idéal pour des en-cas sucrés ou salés ; garni d'oignons, d'olives, de lardons ou de chorizo, il sera l'élément indispensable de vos apéritifs.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 34	3 h 39	3 h 44
Eau	300 ml	400 ml	515 ml
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre	1/2 c.s.	1 c.s.	1,5 c.s.
Farine spéciale pain	520 g	700 g	900 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.

Facultatif. Choisir un des ingrédients suivants :

Gousses d'ail	2	3	4,5
Oignons	1,5	2	2,5
Olives vertes	90 g	125 g	185 g
Lardons	150 g	200 g	300 g
Chorizo	75 g	100 g	150 g

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

➔ 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 la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 2, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bip sonore ajoutez si vous le désirez un des ingrédients complémentaires (ail, oignons...).

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

➔ Pour l'illustration : dorage moyen ; ingrédient complémentaire : lardons.



Pain au lait

Une délicieuse viennoiserie à la mie toute douce, extrêmement moelleuse et tendre. Un peu de lait, de beurre, de sucre, de farine... et le tour est joué ! Les plus gourmands pourront également personnaliser ce pain au lait avec des raisins ou des fruits confits !

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 15	3 h 20	3 h 25
Lait	280 ml	315 ml	400 ml
Beurre	60 g	70 g	80 g
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Sucre	2,5 c.s.	3 c.s.	3,5 c.s.
Farine spéciale pain	495 g	555 g	700 g
Levure boulangère sèche	2 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.

Facultatif. Choisir un des ingrédients suivants :

Raisins secs	60 g	70 g	80 g
Fruits confits	60 g	70 g	80 g

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

→ 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 : lait, beurre ramolli, sel et sucre.
Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».
Au bip sonore, 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.

→ Pour l'illustration : dorage moyen ; ingrédient complémentaire : raisins secs.



Ciabatta

Ce pain blanc doit son nom à sa forme particulière plate et ovale (*ciabatta* signifiant « pantoufle » en italien). Sa mie moelleuse et aérée, aux grosses alvéoles irrégulières, est combinée à une croûte caramélisée et croustillante mais très douce au toucher. Avec ce pain traditionnel – à déguster chaud ou froid – partez pour un fabuleux voyage culinaire au cœur de l'Italie !

Poids	1250 g
Temps	1 h 25
Eau	450 ml
Huile d'olive (+ pour la cuisson)	5 c.s.
Sel	2,5 c.c.
Farine spéciale pain	760 g
Levure boulangère sèche	2,5 c.c.

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

➔ 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

On pourrait se croire en Provence : une pâte à pain ordinaire parfumée à l'huile d'olive, aplatie et ajourée avant cuisson, délicieuse avec les salades et les crudités. Il ne manque plus que le chant des cigales pour y être vraiment !

Poids	1250 g
Temps	1 h 25
Eau	430 ml
Huile d'olive	5,5 c.s.
Sel	2,5 c.c.
Farine spéciale pain	720 g
Levure boulangère sèche	4,5 c.c.

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

➔ 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 (voir page 13). Laissez gonfler pendant 20 minutes à température ambiante.

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8) pendant 5 minutes 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.



Pâte à pizza

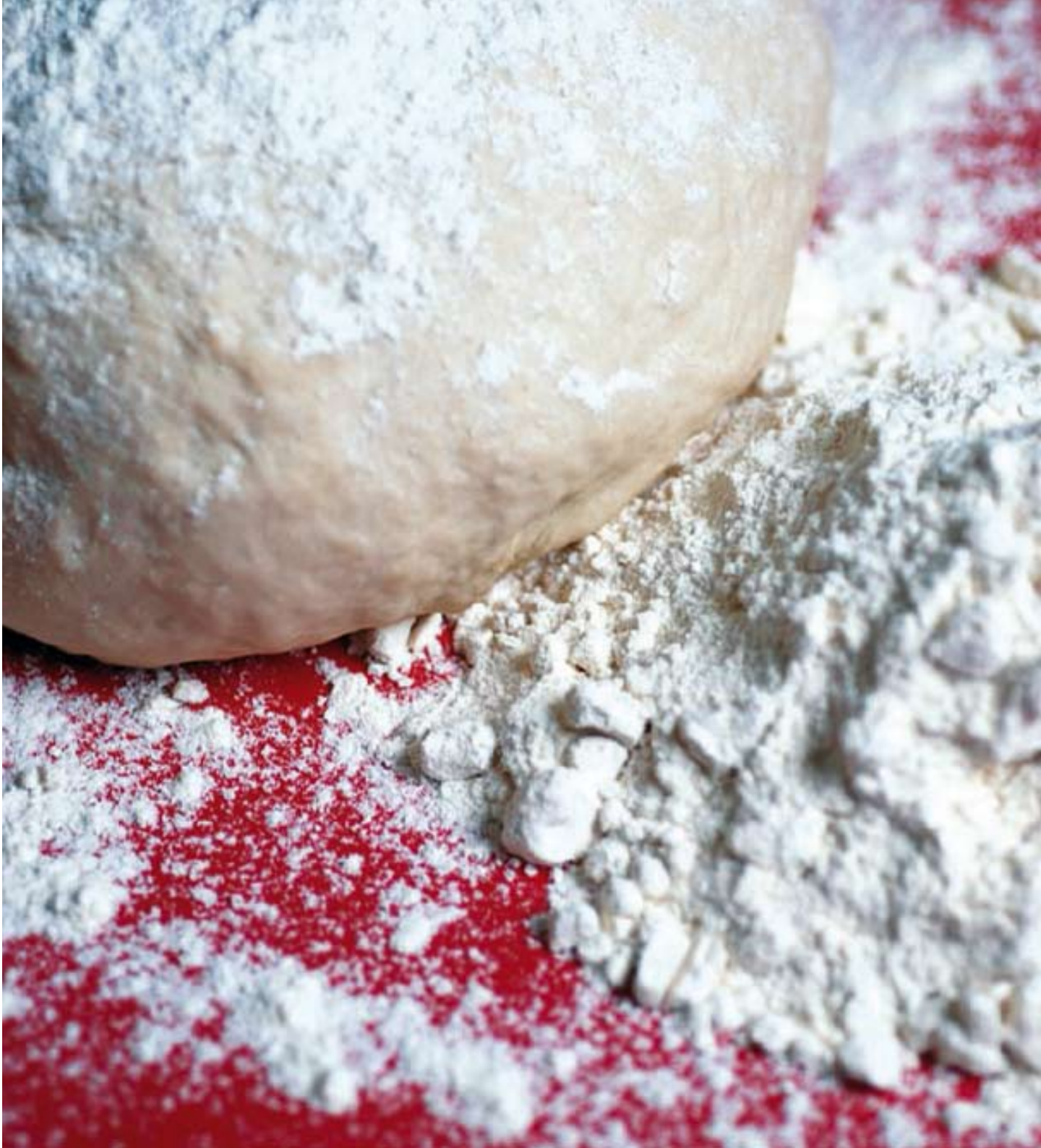
Qui l'eut cru ? Une pâte faite maison pour confectionner les pizzas chez vous... Inventez la pizza à votre image et selon votre goût du jour. Une bonne sauce tomate et c'est parti : voyage en Italie immédiat !

Poids	1250 g
Temps	1 h 25
Eau	400 ml
Huile d'olive	2,5 c.s.
Sel	2,5 c.c.
Farine spéciale pain	800 g
Levure boulangère sèche	2,5 c.c.

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

➔ 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

Une envie de *pasta* à la maison ? Voici les éléments pour préparer une bonne pâte : de la farine, des œufs, de l'eau, et une machine à pain ! Elle confectionne pour vous une pâte sans grumeaux, lisse et élastique... puis c'est à vous de jouer !

Poids	1250 g
Temps	15 mn
Farine spéciale pain	830 g
Eau	130 ml
Œufs	5
Sel	1,5 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 12. Appuyez sur « marche-arrêt ».

À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve. La pâte est prête à être utilisée.



Les pains spéciaux : diététiques et santé



Pain aux fibres

Idéal pour le transit et la digestion, ce pain est réalisé à partir de farine blanche dans laquelle on ajoute du son, l'enveloppe externe du grain de blé. Riche en fibres, il est de valeur nutritionnelle équivalente au pain complet.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 37	3 h 42	3 h 47
Eau	350 ml	460 ml	600 ml
Huile de tournesol	1/2 c.s.	1/2 c.s.	1 c.s.
Sel	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Lait en poudre	1 c.s.	1,5 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.	2,5 c.c.	3,5 c.c.

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

- 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 et lait en poudre.
Ajoutez ensuite la farine, le son fin et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 3, 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.

- Pour l'illustration : dorage léger.



Pain calcium

Ce pain apporte du calcium, nécessaire à la bonne formation des os et des dents, grâce au lait en poudre qu'il contient. À savourer au petit déjeuner ou au goûter.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 15	3 h 20	3 h 25
Eau	260 ml	275 ml	340 ml
Beurre	60 g	65 g	80 g
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Sucre	2 c.s.	2,5 c.s.	3 c.s.
Lait en poudre	65 g	85 g	105 g
Farine spéciale pain	500 g	530 g	660 g
Levure boulangère sèche	1,5 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Pépites de chocolat	40 g	55 g	70 g

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

➔ 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, beurre ramolli, sel, sucre et lait en poudre. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bip sonore ajoutez les pépites de chocolat. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

➔ Pour l'illustration : dorage moyen.



Pain oméga 3

Les oméga 3 sont nécessaires à notre santé et s'intègrent parfaitement dans une alimentation équilibrée. Ce pain à base de lin noir et d'huile de colza, qui en contiennent naturellement, répond ainsi en partie aux besoins essentiels en acides gras indispensables, que notre corps ne peut produire.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 45	3 h 50	3 h 55
Eau	180 ml	230 ml	295 ml
Yaourt nature	125 g	185 g	250 g
Huile de colza	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Mélasse	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Lait en poudre	1/2 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

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

➔ 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, 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 8, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bip sonore ajoutez les graines de lin et de tournesol. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

➔ Pour l'illustration : dorage léger.



Pain aux graines

Un savoureux mélange de graines de lin noir, de tournesol et de pavot, le tout accompagné d'un duo de farine complète et de seigle, vous invite à une étonnante expérience culinaire. Idéal pour accompagner les plats orientaux ou encore le saumon.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 45	3 h 50	3 h 55
Eau	300 ml	405 ml	540 ml
Huile de colza	2 c.s.	2,5 c.s.	3,5 c.s.
Miel	2 c.s.	2,5 c.s.	3,5 c.s.
Sel	1,5 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.	2,5 c.c.	3,5 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

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

→ 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 colza, miel et sel.
Ajoutez ensuite les deux farines 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 ».
Au bip sonore 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.

→ Pour l'illustration : dorage léger.



Pain sportif

Un véritable cocktail d'énergie apporté par un mélange complet et riche d'ingrédients nutritionnels!

Poids	1500 g
Temps	3 h 44
Eau	600 ml
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	500 g
Farine de seigle (type 170)	150 g
Farine complète	150 g
Levure boulangère sèche	3/4 c.s.
Graines de sésame	1 c.s.
Graines de pavot	1 c.s.
Graines de lin	1 c.s.
Graines de millet	1 c.s.
Graines de tournesol	1 c.s.
Orange confite	40 g
Noix	50 g

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

→ Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, graines de sésame, de pavot, de lin, de millet et de tournesol, orange confite coupée en morceaux, sel et noix. Ajoutez ensuite les trois farines 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 ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain. Parsemez éventuellement le pain d'un mélange de graines et de quelques morceaux d'orange confite.

→ Pour l'illustration : dorage moyen.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEØ.



Pain sans sel

Il convient parfaitement aux personnes devant suivre un régime alimentaire sans sel. Les graines de sésame et le jus de citron donnent à ce pain une saveur particulière qui vous fera oublier l'absence de sel.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 37	3 h 42	3 h 47
Eau	300 ml	400 ml	480 ml
Huile de tournesol	1/2 c.s.	1/2 c.s.	1 c.s.
Jus de citron	1,5 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Farine spéciale pain	520 g	700 g	840 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Graines de sésame	75 g	100 g	120 g

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

→ 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, jus de citron. Ajoutez ensuite la farine, la levure sèche et les graines de sésame. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, 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.

→ Pour l'illustration : dorage moyen.



6



Les saveurs sucrées

Pain au miel, pommes, noix et chocolat

Le pain du goûter ! cette combinaison gourmande d'ingrédients authentiques réservera aussi des surprises par sa texture... les amateurs apprécieront !

Poids	1500 g
Temps	3 h 44
Eau	450 ml
Beurre	100 g
Miel	50 g
Sucre	3 c.c.
Pommes	100 g
Pépites de chocolat	30 g
Noix	30 g
Sel	2 c.c.
Farine spéciale pain	500 g
Farine complète	200 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.

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

→ 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 2, 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.

→ Pour l'illustration : dorage léger.



Retrouvez les astuces et les recettes des experts boulangers PANEÓ.



Brioche

Une brioche toute jaune pour ensoleiller votre journée, ou tout chocolat pour la rendre encore plus irrésistible ! Peu sucrée, elle se marie aussi bien avec une salade ou du fromage qu'avec un yaourt ou de la confiture. En bref, idéale pour les petits déjeuners et les goûters, elle fera le bonheur de toutes les bouches !

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 45	3 h 50	3 h 55
Lait	60 ml	80 ml	100 ml
Œufs	3	4	4
Beurre	140 g	200 g	230 g
Sel	1,5 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	2,5 c.c.	3,5 c.c.	4 c.c.
Facultatif.			
Pépites de chocolat	110 g	150 g	170 g

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

→ 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 : lait, œufs, 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 de la brioche et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bip sonore ajoutez si vous le désirez des pépites de chocolat. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

→ Pour l'illustration : dorage léger ; ingrédient complémentaire : pépites de chocolat.



Cake

C'est aux Anglais que nous devons notre cake, créé pour les marins commerçant avec l'Inde car c'est un aliment complet contenant œufs, farine, matière grasse et sucre, et qui se conserve longtemps grâce au rhum dans lequel ont macéré les fruits confits. Voici la recette originale à réaliser à la machine à pain, impossible d'y échapper !

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	1 h 20	1 h 25	1 h 30
Œufs	3	4	6
Sucre	165 g	220 g	290 g
Sucre vanillé	1 sachet	1,5 sachet	2 sachet
Sel	1 p.	1 p.	1 p.
Rhum brun	1,5 c.s.	2 c.s.	2,5 c.s.
Citron	1	1,5	2
Beurre	165 g	220 g	290 g
Farine fluide (type 45)	330 g	450 g	600 g
Levure chimique	2,5 c.c.	3,5 c.c.	4,5 c.c.
Raisins secs	75 g	100 g	130 g
Fruits confits	75 g	100 g	130 g

→ Choisissez le poids du cake souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. 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 jus et les zestes de citron, le beurre ramolli, la farine fluide et la levure chimique.

Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 10, le poids du cake et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».

Au bip sonore ajoutez les raisins secs et les fruits confits.

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

→ Pour l'illustration : dorage moyen.

Astuces : si vous préférez un cake bien cuit, vous pouvez, à la fin du programme, le laisser 10 minutes supplémentaires dans la machine à pain avant de le démouler.



Cramique

Ce pain au lait et aux raisins secs est devenu dans certaines familles belges une institution du dimanche : des tranches généreuses bien beurrées et trempées dans une tasse de chocolat chaud... Idéal pour le petit déjeuner ou un en-cas, froid ou grillé, avec ou sans accompagnement, à vous de choisir !

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 45	3 h 50	3 h 55
Lait	2,5 c.s.	3 c.s.	3,5 c.s.
Œufs	3	5	6
Beurre	160 g	210 g	250 g
Sel	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 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.	2,5 c.c.	3 c.c.
Raisins secs	120 g	140 g	180 g

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

→ 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 : lait, œufs, 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 bip sonore ajoutez les raisins secs.
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Confiture d'orange

À chaque saison ses fruits et autant de façons de les transformer, comme en confiture ou en gelée. Le plus important est de bien les choisir pour qu'ils donnent le meilleur d'eux-mêmes ; puis leurs associations accompagneront vos autres préparations à la machine à pain : pains, baguettes, gâteaux, cakes...

Poids	1200 g
Temps	1 h 05
Oranges	750 g
Sucre	750 g
Pectine *	50 g

* ou 50 ml de jus de citron.

→ 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 11. 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 minutes de cuisson supplémentaire. Choisissez des fruits de saison pour réaliser vos confitures.

Compote pomme / rhubarbe

Le secret de la réussite d'une compote réside dans le choix de fruits bien mûrs. Voici ici une recette de base... c'est à vous maintenant de composer avec les fruits de saison et votre imagination... la machine à pain fera le reste : une mission qui devient alors simple et ludique !

Poids	1200 g
Temps	1 h 05
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 11. 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.



Gâteau au citron

D'une texture légère et agréable, ce gâteau délicatement acidulé réveillera vos papilles.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	1 h 20	1 h 25	1 h 30
Œufs	3	4	6
Sucre	220 g	300 g	390 g
Sel	1 p.	1 p.	1 p.
Beurre	90 g	120 g	160 g
Farine fluide (type 45)	340 g	450 g	600 g
Levure chimique	2,5 c.c.	3,5 c.c.	4,5 c.c.
Citron	1	1	2

→ Choisissez le poids du gâteau souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. Versez dans un saladier les œufs, 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 10, le poids du gâteau 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.

→ Pour l'illustration : dorage moyen.



Gâteau aux amandes

Ce gâteau, avec une goutte de rhum pour relever le goût des amandes, fera le bonheur de tous les goûters ! Les plus gourmands pourront saupoudrer de sucre glace ou de cassonade juste après la cuisson.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	1 h 20	1 h 25	1 h 30
Œufs	3	5	6
Sucre	160 g	225 g	300 g
Sel	1 p.	1 p.	1 p.
Rhum brun	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
Beurre	140 g	175 g	230 g
Amandes en poudre	160 g	225 g	300 g
Farine fluide (type 45)	190 g	250 g	330 g
Levure chimique	2,5 c.c.	3,5 c.c.	4,5 c.c.

→ Choisissez le poids du gâteau souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. Versez dans un saladier les œufs, le sucre 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, les amandes en poudre, la farine fluide et la levure chimique. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 10, le poids du gâteau 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.

→ Pour l'illustration : dorage fort.



Kugelhopf

Un voyage au cœur de l'Alsace avec cette spécialité régionale, traditionnellement savourée le dimanche en famille au petit déjeuner : une sorte de brioche très aérienne agrémentée d'un mélange d'amandes et de raisins marinés. Authenticité garantie !

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	3 h 45	3 h 50	3 h 55
Lait	85 ml	120 ml	130 ml
Œufs	2	3	3
Beurre	160 g	210 g	250 g
Sel	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Sucre	70 g	90 g	100 g
Farine spéciale pain	390 g	530 g	610 g
Levure boulangère sèche	2,5 c.c.	3,5 c.c.	4 c.c.
Amandes entières	40 g	50 g	60 g
Raisins secs	110 g	150 g	170 g

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

→ 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 ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. 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 4, le poids de la brioche et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bip sonore ajoutez les amandes entières et les raisins marinés. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

→ Pour l'illustration : dorage moyen.



Pain d'épices

Les inconditionnels des pâtisseries au miel se feront une joie de déguster à tout moment de la journée cet irrésistible gâteau aromatisé avec un mélange 4 épices : cannelle, gingembre, girofle et muscade.

Poids	750 g	1 000 g	1 500 g
Temps	1 h 20	1 h 25	1 h 30
Clous de girofle	4	5	5
Lait	20 ml	40 ml	45 ml
Œufs	1	1	2
Sucre roux	90 g	130 g	170 g
Sel	1 p.	1 p.	1 p.
Mélange 4 épices	3 c.c.	4,5 c.c.	6 c.c.
Miel	290 g	390 g	510 g
Beurre	30 g	45 g	60 g
Farine spéciale pain	260 g	350 g	460 g
Farine complète	60 g	80 g	110 g
Levure chimique	3 c.c.	4 c.c.	5,5 c.c.

→ Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. Versez le lait et les clous de girofle dans un bol. Laissez macérer pendant 1 heure.

Versez dans un saladier les œufs, le sucre roux et le sel. Fouettez le tout pendant 5 minutes. Ajoutez les épices, le lait en enlevant les clous de girofle, le miel et le beurre ramolli. 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 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.

→ Pour l'illustration : dorage fort.

Astuces : si vous préférez un pain d'épices bien cuit, vous pouvez, à la fin du programme, le laisser 10 à 20 minutes supplémentaires dans la machine à pain avant de le démouler.



Index des recettes

Baguettes au miel et flocon d'avoine	30	Pain aux graines	100
Baguettes au son fin	22	Pain aux raisins blancs et noirs	64
Baguettes aux céréales	20	Pain blanc	80
Baguettes aux graines de sésame	24	Pain calcium	96
Baguettes aux pruneaux et noix	32	Pain complet	70
Baguettes briochées aux graines de tournesol	26	Pain de campagne	72
Baguettes campagnardes	18	Pain de Hollande	56
Baguettes viennoises à la cassonade	28	Pain de la Révolution française	44
Bressane flamande aux framboises	66	Pain de mie	78
Brioche	110	Pain d'épices	124
Cake	112	Pain de seigle auvergnat	50
Ciabatta	84	Pain de tradition	40
Compote pomme / rhubarbe	116	Pain fermier	48
Confiture d'orange	116	Pain méteil	46
Cramique	114	Pain oméga 3	98
Fouace type méditerranéenne	54	Pain paysan	74
Fougasse	86	Pain rapide	76
Gâteau au citron	118	Pain sans sel	104
Gâteau aux amandes	120	Pain savoyard	60
Kugelhopf	122	Pain sportif	102
Pain à l'ancienne	42	Pain tex-mex	58
Pain au lait	82	Pâte à pizza	88
Pain au miel, pommes, noix et chocolat	108	Pâtes fraîches	90
Pain au thé vert et aux dattes	62	Petits pains aux pépites de chocolat et à la pomme	36
Pain aux fibres	94	Petits pains aux raisins	34

Le secret du pain réussi



Francine sélectionne soigneusement chaque jour les meilleures variétés de blé panifiable de France. La gamme des farines à pain Francine vous garantit ainsi des pains bien gonflés au goût inimitable.



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

P

roblèmes et solutions

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 : la quantité d'eau ajoutée est trop importante, veillez à en mettre moins.

Les baguettes :

- 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 des baguettes est difficile : la quantité d'eau est trop importante, penser donc à fariner vos mains légèrement.
- Les incisions sur vos baguettes se sont refermées : vos incisions sont trop hésitantes, n'hésitez pas à inciser d'un mouvement vif.
- 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.

Suivi éditorial et montage :
Estelle Guérin et Agnès Carayon

Photographies :
Valentin Duval

Montage :
Agnès Carayon

Correction :
Marie-Alexandre Perraud

Romain Pages Éditions
BP 82030
F-30252 - Sommières Cedex
T 04 66 80 34 02
F 04 66 80 34 56
e.mail : contact@romain-pages.com
site web : www.romain-pages.com

Dépôt légal : juillet 2006
ISBN : 978-2-84350-277-4