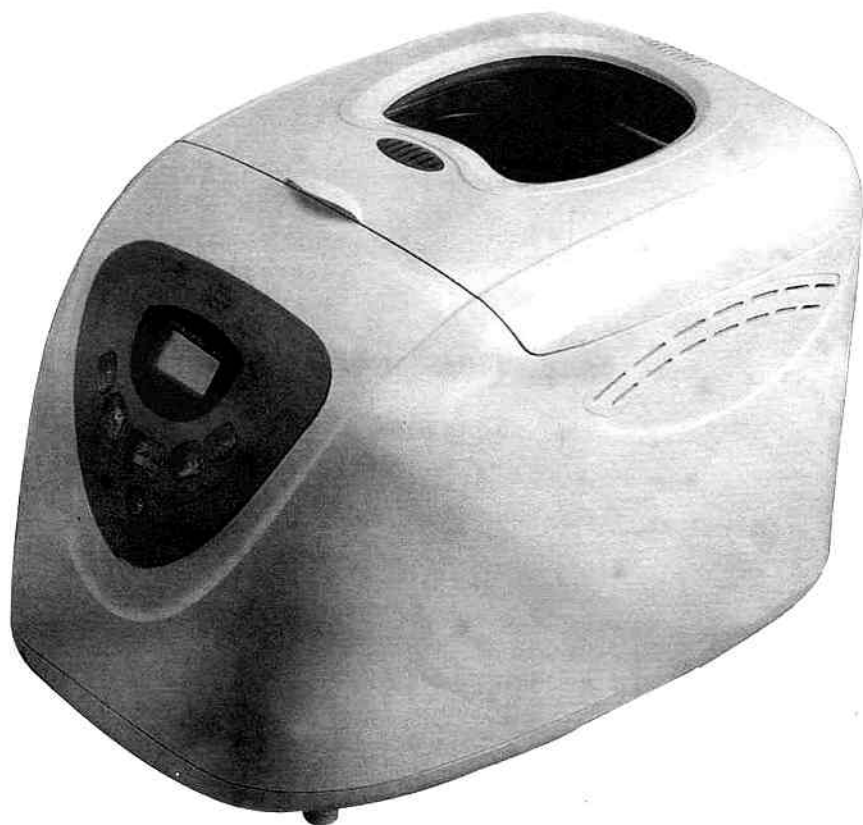


MACHINE A PAIN



Merci à Daniellehi

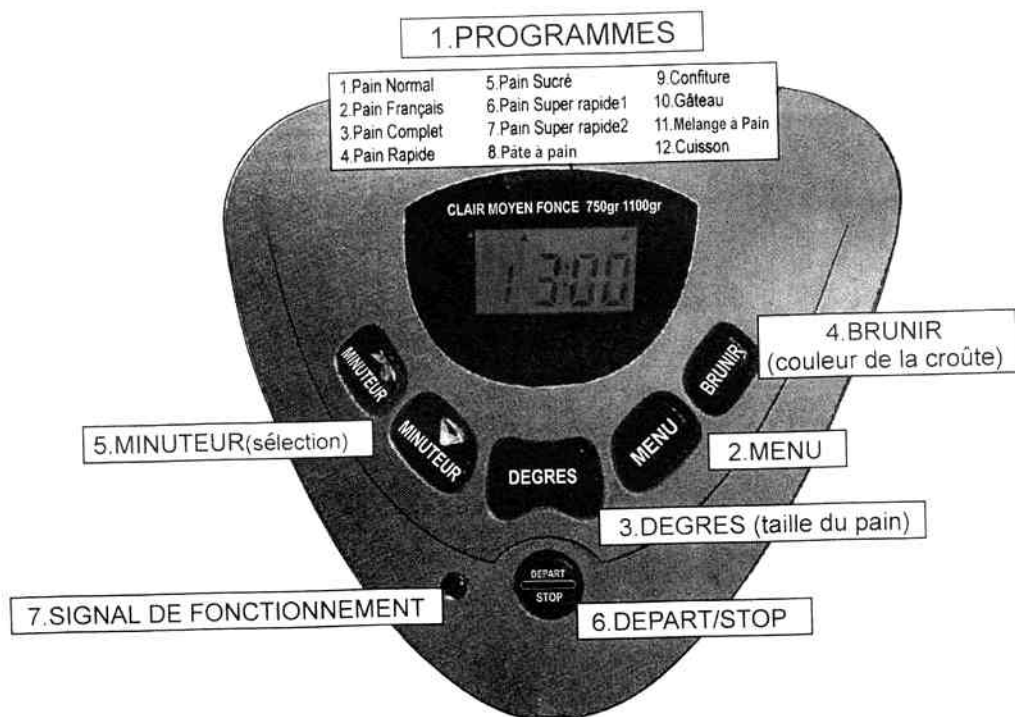
Transformé en PDF par SuperToinette.com



Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à pain. Vous avez acheté un appareil qui offre une conception tout à fait nouvelle : 12 programmes vous permettent de réaliser entièrement de nombreux types de pain, avec pour chaque programme des options de taille, et de couleur de croûte.

Grâce au minuteur, qui permet de différer la fin de cuisson, vous pourrez goûter au plaisir de vous réveiller avec l'odeur du pain qui cuit, et déguster un pain chaud au réveil.

DESCRIPTION DES COMMANDES



- 1. Programmes :** La liste détaillée des programmes (et leur numéro) est inscrite sur le panneau frontal au-dessus du cadran d'affichage.
- 2. Menu :** Appuyer sur ce bouton pour faire défiler les programmes. Le numéro du programme s'inscrit dans le cadran d'affichage (1-12).
- 3. Taille du pain :** Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour choisir la taille du pain.
- 4. Couleur de la croûte :** Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour sélectionner la couleur de la croûte.
- 5. Minuteur :** Utiliser ces boutons pour retarder le début du programme.
- 6. Marche/Arrêt :** Après avoir effectué toutes les sélections, appuyer sur ce bouton pour lancer le processus. Si vous voulez arrêter le processus et reprogrammer la machine vous devez appuyer sur ce bouton pendant 3-5 secondes.
- 7. voyant lumineux :** S'éclaire quand le programme est en marche.

UTILISATION DES COMMANDES !

Connectez la machine au circuit pour la première fois, la machine émettra un bip et vous verrez s'inscrire ce qui suit :



Ceci indique que le programme de base (1) pour un pain de 1100 gr avec une croûte MOYEN a été sélectionné. La durée de cette opération est de 3 heures.

Appuyer une fois sur le bouton **DEGRES**, Le cadran indiquera :



La flèche sous la taille du pain s'est déplacée à 750 gr et la durée affichée est descendue à 2 heures 53 minutes. Ceci parce que le temps nécessaire pour un pain de 750 gr n'est pas tout à fait aussi long que pour un pain de 1100 gr (moins de temps de cuisson).

Maintenant appuyez sur le bouton **BRUNIR** et noter que la flèche s'est déplacée sous le mot FONCE. Si vous appuyez sur le bouton encore une fois, la flèche se déplacera sous le mot CLAIR.

Appuyer sur le bouton **SELECTION** du minuteur. Vous verrez que 10 minutes ont été ajoutées au temps nécessaire.

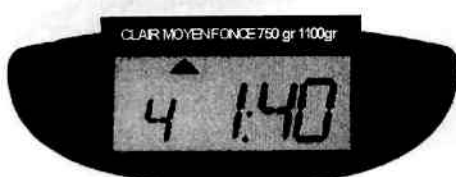
Si vous appuyez encore une fois sur le même bouton, 10 minutes supplémentaires seront ajoutées et ainsi de suite. La durée maximale que vous pouvez sélectionner de cette façon est de 13 heures. Si vous appuyez sur le bouton **SELECTION** du minuteur, 10 minutes seront ôtées du temps prévu.

NOTE IMPORTANTE : Il est important de se souvenir en réglant le minuteur que ce qui est indiqué sur le cadran correspond au temps restant. Par exemple, vous sélectionnez votre programme et appuyez sur le bouton **SELECTION** du minuteur plusieurs fois, si le cadran indique 8 : 00, cela signifie que le pain sera cuit et prêt à être sorti dans 8 Heures.

LES PROGRAMMES

Vous trouverez ci-dessous un résumé de tous les programmes :

CADRAN



TOUCHE MENU

1. **PAIN NORMAL.** C'est le programme qui s'affiche lors de la mise en marche de la machine. Il correspond à un programme général pour du pain blanc ou complet. La plupart des recettes utilisent ce programme.

2. **PAIN FRANÇAIS.** Ce réglage est plus long que le programme de base en raison du temps supplémentaire nécessaire au pétrissage et à la montée de la pâte pour lui donner une texture 'aérée' typique du pain Français.

3. **PAIN COMPLET.** Ce programme allonge le temps du pétrissage et de la montée de la pâte pour donner de meilleurs résultats avec la farine complète.

4. **PAIN RAPIDE :** Ce programme saute 2 étapes dans la montée de la pâte, mais l'oblige à monter plus rapidement avec un temps de cuisson plus long et plus bas.

5. **PAIN SUCRE :** Un peu plus de pétrissage et un peu moins de montée dans ce programme, ce qui veut dire qu'il fonctionne bien avec les pains qui contiennent du sucre.

6. **SUPER RAPIDE 1.** Ceci correspond à la version du programme Super rapide pour 750 gr et est destiné aux pains sans levure. Il peut aussi être utilisé pour les recettes sans gluten.

Note : le 750 gr est le réglage par défaut.

7. **SUPER RAPIDE 2.** Ceci correspond à la version du programme Super rapide pour 1100 gr et est plus adapté au plus grands pains sans levure. Il peut aussi être utilisé pour les recettes sans gluten.

Note : 1100 gr est le réglage par défaut.

Ces 2 programmes sont différents bien que leur temps de fonctionnement soit le même.

CLAIR MOYEN FONCE 750 gr 1100gr

8 1:30

CLAIR MOYEN FONCE 750 gr 1100gr

9 1:20

CLAIR MOYEN FONCE 750 gr 1100gr

10 2:50

CLAIR MOYEN FONCE 750 gr 1100gr

11 3:00

CLAIR MOYEN FONCE 750 gr 1100gr

12 1:00

8.PÂTE A PAIN

Effectue toutes les étapes du pétrissage et de la montée mais omet le cycle de la cuisson.

Note : Le contrôle de la couleur de la croûte et la sélection de la taille du pain ne sont pas disponibles dans ce programme.

9.CONFITURE

Programme idéal pour faire de la confiture.

10.GÂTEAU

Programme idéal pour les gâteaux.

11.MÉLANGE A PAIN.

Ce programme est particulièrement destiné au mélange tout prêt. Nota : L'option couleur de la croûte n'est pas disponible pour ce programme.

12.CUISSON

Ce programme est le seul destiné à cuire les pâtes toute faites.

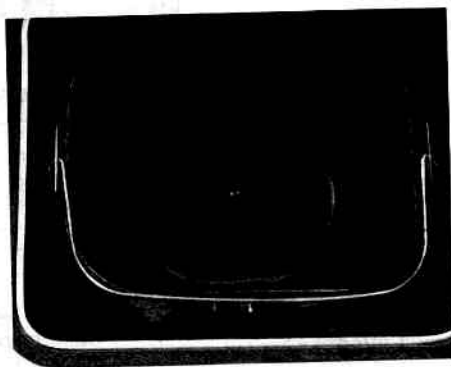
FABRICATION D'UN PAIN

Mise en place du moule

Tenez le moule téflon avec les deux mains et placez-le exactement au milieu du socle de l'espace de cuisson. Appuyez avec précaution vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez le pétrisseur sur l'arbre d'entraînement.

Remplissage des ingrédients

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre et les quantités indiqués dans la recette. Vous disposez pour cela d'un bol gradué et d'une double cuillère (petit côté pour Cuillère à Thé, grand côté pour cuillère à soupe)



Sélection du programme

Sélectionnez le programme souhaité au moyen de la touche MENU. Sélectionnez le poids (selon le programme). Sélectionnez le brunissage souhaité.

Utilisation du Minuteur

Vous pouvez retarder le déroulement au moyen des touches ⇐ et ⇒ du minuteur.

Cette opération doit impérativement se faire après la sélection du programme, de la taille de pain, et du brunissage souhaité car le temps total tient compte de ces réglages. Appuyez successivement sur l'une ou l'autre des touches pour ajouter ou retirer du temps par intervalles de 10 mn. Le temps affiché sur l'écran est le temps qui s'écoulera entre le lancement du programme et la fin totale du cycle.

Exemple : si vous lancez le programme à 20h et que vous souhaitez que votre pain soit prêt à 8h, il faut afficher 12.00 sur l'écran. Si le programme que vous avez choisi dure 3 heures, la machine se mettra en marche automatiquement à 5 h.

Lancement du programme

Actionnez la touche DEPART/STOP.

Remarques :

- Le temps maximum que vous pouvez sélectionner est de 13 heures.
- Evitez d'utiliser le minuteur si vous avez mis dans la cuve des denrées périssables (lait, oeufs, ...)
- Vous ne pouvez plus modifier le temps une fois que vous avez appuyé sur DEPART/STOP. Si vous souhaitez changer votre réglage, il faut annuler le programme en appuyant pendant au moins 3 secondes sur DEPART/STOP, et recommencer la programmation.

DESCRIPTION DU CYCLE DE FABRICATION

Etape	Pour quoi faire ?	Que se passe-t'il ?
Pétrissage	L'appareil mélange les ingrédients et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance adéquate.	Cycles Marche-Arrêt du moteur de pétrissage.
		
Levée	Le liquide pénètre lentement la levure et la farine pour permettre à la pâte de lever doucement.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Malaxage	Le Malaxage permet de libérer les gazs qui forment des bulles grossières afin d'obtenir une texture plus fine et régulière	Cycles Marche-Arrêt du moteur de pétrissage.
		
Levée	La pâte continue à lever pour atteindre petit à petit sa consistance idéale	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Levée	La pâte continue à lever pour atteindre petit à petit sa consistance idéale	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Cuisson	La Machine à pain règle automatiquement la durée et la température de cuisson pour des résultats parfaits.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Maintien au chaud	La Machine à pain maintien votre pain au chaud pendant une heure après la fin de la cuisson.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.

Remarque :

Dans certains programmes, un bip sonore se fait entendre pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients.

REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

1. Ingrédients

Etant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est très importante ainsi que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

- Utilisez les ingrédients à l'état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous utilisez le minuteur les ingrédients doivent être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.
- La margarine, le beurre et le lait influencent uniquement le goût du pain.
- Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire et plus mince. Pour obtenir une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par du miel.
- Le qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.
- Lorsque vous désirez ajouter des grains de blé entiers, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).
- **Le levain** est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la **poudre de levain concentrée** disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - 3/4 - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain ne devienne friable.
- Lorsque vous utilisez de la poudre de levain en une concentration différente (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d'1 kg de farine de 80 g env., pour l'adapter suivant la recette.
- Le **levain liquide** disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le **levain de blé sec** également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain à levain dans le programme «base» ou «pain complet» pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.
- Le **gluten de blé** est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste.
- Le **malt torréfié** indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.
- L'**épice de pain** peut être ajoutée à tous nos pains bis. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.
- La **poudre de lécithine pure** est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime.

2. Adaptation des ingrédients

- Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, respectez toujours les proportions indiquées dans la recette originale.
- Remplacement de liquide : lorsque vous remplacez des ingrédients d'une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondant doit être réduite. En cas d'utilisation d'oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et ajoutez du liquide jusqu'à la quantité prescrite.

3. Adjonction et mesure des ingrédients et quantités

- Placez toujours le liquide en premier et la levure en dernier.

Afin que la levure ne fermente pas trop rapidement (plus particulièrement en cas d'utilisation du minuteur), éviter le contact entre la levure et le liquide.

- Utilisez, pour la mesure, toujours les mêmes unités de mesure, c.-à-d. utilisez, lors de l'indication de cuillerée à soupe ou de cuillerée à thé, les cuillers graduées jointes à l'appareil ou les cuillers que vous utilisez dans votre cuisine.
- Pour les quantités indiquées en grammes utilisez une balance de cuisine pour assurer l'exactitude.
- Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué joint qui dispose d'une échelle de 50 ml à 300 ml.
- Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes:
CS = cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)
CT = cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)
g = gramme
ml = millilitre
sachet = paquet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 20 g de levure fraîche
- Adjonction de fruits, de noix ou de graines

Lorsque vous désirez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire, dans tous les programmes (sauf confiture) lorsque vous entendez le son «bip». Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrisseur.

4. Indications de recette pour cette machine à pain.

Les recettes ci-après sont prévues pour différentes quantités. Quelques programmes offrent le choix entre deux tailles. Nous recommandons :

Degré I pour un poids de pain d'environ 750 g

Degré II pour un poids de pain d'environ 1000 à 1300 g.

6. Résultats de cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend fortement des conditions (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. C'est votre expérience qui vous amènera petit à petit à faire des pains parfaits.
- Lorsque le pain n'est pas assez doré à la fin du programme, démarrez immédiatement le programme Cuire pour faire cuire d'avantage le pain.

QUELQUES CONSEILS

GATEAU RECETTE DE BASE

L'appareil est idéal pour préparer des gâteaux. Comme la machine est équipée d'un pétrin, le gâteau est un peu plus solide, néanmoins, le goût est excellent.

Veuillez faire attention aux indications suivantes :

- La préparation de gâteau ne peut pas être programmée en avance.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous.
- Après la cuisson, enlevez le moule et mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gâteau.

PREPARATION DE PATE

Votre machine à pain vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four.

Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son «bip» pendant le deuxième pétrissage.

Dans le programme 7 «Pâte» vous ne pouvez pas choisir le poids.

PREPARATION DE LA CONFITURE

La confiture ou la marmelade se prépare facilement et rapidement dans la machine à pain. Essayez-la même si c'est la première fois pour vous. Vous allez goûter une confiture savoureuse.

Faites comme suit :

- Lavez et pelez les fruits frais et murs poires etc..
- Ne prenez que les quantités indiquées.
- Pesez les fruits, coupez les en petits morceaux (max.1 cm) ou écrasez-les et remplissez cette masse dans le récipient.
- Ajoutez le gélisuc dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normal ou du gélisuc 2:1 car la confiture ne gélifie pas dans ce cas.
- Mélangez les fruits avec le sucre et démarrez le programme qui se déroule automatiquement.
- Après 1:20 heure la machine sonne. Remplissez la confiture dans des verres et fermez-les bien, puis retournez-les sur leur couvercle.

QUELQUES RECETTES

RECETTES A LA FARINE BLANCHE

Choisissez de préférence une farine de type 55 qui donnera à votre pain une texture agréable.

PAIN BLANC	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Sélectionner le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Pour l'option 750 gr, appuyer sur le bouton TAILLE DU PAIN. Vous pouvez utiliser le réglage RAPIDE (4) si vous voulez que le pain soit prêt plus vite. Le pain sera un peu plus petit parce que le programme RAPIDE supprime 2 étapes de levée.

Une note au sujet du bouton TAILLE DU PAIN :

L'option taille du pain n'est disponible que dans les cas où il a été jugé avantageux de prolonger certaines étapes pour utiliser de plus grosses quantités. Avec certains types de pain (Ex : Mélange) cela ne fait aucune différence donc l'option n'existe pas. Utiliser le même programme sans tenir compte de la taille du pain.

PAIN FRANÇAIS

Cette recette produira un pain qui aura la texture légère et croustillante caractéristique du pain français

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil. à café

Sélectionner le programme PAIN FRANÇAIS (2) pour de bons résultats. Vous pouvez aussi utiliser le programme RAPIDE (2) si vous voulez que le pain soit prêt plus vite. Le pain sera un peu plus petit parce que le programme RAPIDE supprime 2 étapes de levée. NOTA : Il n'y a pas de matières grasses dans le pain français.

PAIN AU LAIT

Dans cette recette le lait remplace l'eau. Nous ne recommandons pas l'utilisation du début de cuisson différé pour cette recette afin que les ingrédients ne s'altèrent pas.

	1100 gr	750 gr
LAIT	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE/HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Vous pouvez aussi essayer le programme SUCRE (5) pour cette recette, qui donne un pain plus gonflé et plus léger.

PAIN AUX HERBES

Le pain aux herbes a un goût et une odeur fantastique. La seule limite est votre imagination. Vous n'êtes pas obligée d'utiliser exactement les herbes mentionnées ci-dessous. Vous pouvez en ajouter ou en retirer selon votre goût. Il se peut que certaines herbes agissent sur l'action de la levure et vous pouvez donc obtenir parfois un pain un peu plus petit.

	1100 gr	750 gr
EAU	330 ml	270 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	1 Cuillères à café	1 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
HUILE D'OLIVE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
ESTRAGON	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
BASILIC	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
OREGON	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
PERSIL	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Toutes les herbes citées ci-dessus sont sèches. Si vous voulez utiliser des herbes fraîches, il faut les hacher finement et utiliser le double des quantités mentionnées ci-dessus.

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) ou PAIN COMPLET (3) pour obtenir les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas le programme RAPIDE (4) pour cette recette.

PAIN ITALIEN

L'une des recettes les plus savoureuses ! Cette recette nécessite qu'on ajoute les ingrédients partiellement pendant le programme. Quand il est nécessaire d'ajouter des ingrédients plus lourds tels que des noix hachées ou des fruits secs etc. il est préférable de le faire pendant le programme de pétrissage N°2. Ceci afin de conserver leurs formes aux ingrédients et pour qu'ils se placent partout dans le pain. S'ils étaient introduits au début, le puissant pétrissage de la machine les désintégrerait et ils resteraient au fond de la pâte.

Vers la fin du deuxième pétrissage, la machine émettra un bip pour vous rappeler d'ajouter ces ingrédients.

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	240 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	1 Cuillères à café	1 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
HUILE D'OLIVE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BASILIC	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
OREGON	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
SAUCE TOMATE	3 Cuillères à soupe	2,5 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café
2-4 Cuillères à soupe d'olives hachées - les ajouter quand vous entendez le Bip.		

Utiliser le programme PAIN NORMAL(1) pour de bons résultats. Quand vous ajoutez les olives hachées, soulever tout simplement le couvercle les répartissez-les sur la pâte, puis refermer le couvercle.

PAIN A LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS

Cette recette nécessite aussi que des ingrédients soient ajoutés pendant le programme.

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE/HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
CANNELLE	4 Cuillères à café	3 Cuil à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Ajoutez 50 g de raisins secs au bip. Vous pouvez aussi ajouter 1/4 de tasse de pomme coupées en morceaux si vous le souhaitez.

Utilisez le programme PAIN SUCRE (5) pour de bons résultats.

PAIN AUX ABRICOTS

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE/HUILE	4 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
SUCRE	4 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) ou PAIN SUCRE (5). Ajoutez au bip :

70 g ABRICOTS SECS (hachés)

50 g NOIX DE PECAN (hachées)

70 g FLOCONS D'AVOINE

PAIN AU BICARBONATE DE SOUDE

Un pain sans levure parfait pour les programmes super rapides mais vous pouvez aussi utiliser le programme GÂTEAU si vous le souhaitez.

Ajoutez les ingrédients suivants dans le moule à pain :

350 g FARINE BLANCHE

350 g FARINE COMPLÈTE

2 cuillères à café BICARBONATE DE SOUDE

1 cuillère à café SEL

450 ml PETIT LAIT

Sélectionner le programme RAPIDE 2.

RECETTES A LA FARINE COMPLÈTE

Il est important de bien choisir votre farine.

PAIN COMPLET DE BASE

	1100 gr	750 gr
EAU	320 ml	260 ml
FARINE COMPLÈTE	400 g	340 g
FARINE BLANCHE	160 g	120 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE (BRUN)	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN COMPLET (3) pour de bons résultats. Vous pouvez remplacer la farine blanche par de la farine complète pour faire un pain à 100% complet mais il faut alors augmenter l'eau de 2 cuillères à soupe pour le pain de 1100 gr et d'une cuillère à soupe pour le pain de 750 gr. Avec certains types de farine vous trouverez que les programmes MÉLANGE A PAIN ou PAIN FRANÇAIS donnent de bons résultats.

PAIN DE SON DE BASE

	1100 gr	750 gr
EAU	320 ml	270 ml
FARINE BISE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE (BRUN)	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Pour cette recette vous pouvez utiliser soit le programme PAIN NORMAL (1) soit le programme PAIN COMPLET (3).

PAIN COMPLET AU MIEL

	1100 gr	750 gr
EAU	300 ml	240 ml
FARINE COMPLÈTE	400 g	340 g
FARINE DE BLÉ	160 g	120 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
MIEL	4 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser les programmes PAIN COMPLET (3) ou PAIN SUCRE (5) pour cette recette. Ajoutez 1/4 de tasse de noix hachées quand vous entendez le bip, le pain sera plus savoureux.

PAIN AUX CÉRÉALES

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE AUX CÉRÉALES	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour cette recette

PAIN NOIR EUROPEEN

Ce pain en vaut la peine mais ne pas commencer par cette recette !

	1100 gr
EAU	370 ml
VINAIGRE DE CIDRE	2 Cuillères à café
FARINE de BLÉ	400 g
FARINE DE SEIGLE	160 g
FLOCON D'AVOINE	100 g
BEURRE	2 Cuillères à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe
SEL	1 Cuillère à café
CUMIN (grains)	4 Cuillères à café
OIGNON HACHE SÈCHE	4 Cuillères à café
POUDRE DE CACAO (non sucré)	4 Cuillères à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café

Utiliser le programme PAIN COMPLET (3) pour cette recette.