

CONSEILS POUR DES RESULTATS FORMIDABLES

1. N'employez que des ingrédients frais de première qualité.
2. N'utilisez que les recettes données dans le mode d'emploi de cet appareil.
3. Pesez toujours les ingrédients avec soin et précision.
4. Placez les ingrédients dans la cuve à pain dans le bon ordre: lavure, farine, autres ingrédients secs, liquide.
5. Entassez la farine et les autres ingrédients secs dans des récipients étanches à l'air.
6. L'eau doit être froide et venir directement du robinet, le lait doit sortir du réfrigérateur.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le pain de la cuve à pain dès que la cuisson est terminée.
8. En enlevant la cuve à pain de l'appareil et le pain de la cuve, il faut être très prudent et utiliser des maniques ou gants isolants car la cuve sera très chaude.
9. Si la palette à pétrir reste dans le pain lorsqu'on l'enlève de la cuve à pain, utilisez un ustensile non métallique pour l'enlever avec précaution. Faites attention car la palette à pétrir sera très chaude.
10. Laissez toujours le pain refroidir pendant 30 minutes avant de le couper au moyen d'un couteau à pain.
11. Laissez toujours le pain refroidir avant de l'entreposer dans un récipient étanche à l'air.

PRECAUTIONS ET NETTOYAGE

1. Avant de commencer le nettoyage du Bread Master, mettez celui-ci hors circuit, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant murale. Laissez refroidir la machine.
2. Pour nettoyer l'extérieur, frottez avec un chiffon doux qui aura auparavant été trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré.
3. Pour nettoyer le couvercle, ouvrez partiellement celui-ci, puis le dégager des charnières positionnées à l'arrière de la machine en la soulevant. Laver ce couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher ce couvercle à fond avant de l'utiliser à nouveau.
4. Frottez l'intérieur de la chambre de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de farine ou d'autres ingrédients.
5. Pour nettoyer la palette à pétrir, enlevez-la de la cuve à pain. Si elle est difficile à enlever, mettez un peu d'eau chaude dans la cuve et laissez la palette à pétrir tremper pendant quelques minutes. Lorsqu'elle est enlevée, frottez la palette à pétrir avec un chiffon humide.
6. Nettoyez l'intérieur de la cuve à pain avec un chiffon humide et séchez soigneusement.

NE PLONGEZ PAS LA CUVE À PAIN DANS L'EAU. Le revêtement antirouille de la cuve peut changer de couleur avec le temps. Ce phénomène est dû à l'humidité et à la vapeur et n'affecte en aucune façon les performances de votre machine à pain.

INGREDIENTS ESSENTIELS

La qualité des ingrédients utilisés constitue la clé du succès de la fabrication du pain. Chaque ingrédient joue un rôle essentiel dans la réalisation du pain parfait.

Farine

La farine de froment est l'ingrédient le plus important et détermine la structure du pain. Les farines sont classifiées comme "fortes" ou "faibles" suivant leur contenu en protéines. Des farines fortes sont moulées à partir de froment dur et ont un contenu élevé en protéines tandis que les farines faibles proviennent de froment mou et ont un faible contenu en protéines. C'est le gluten contenu dans les protéines de la farine de froment qui donne au pain sa structure. Dans le pain de base, la levure, activée par l'eau chaude et nourrie par le sucre, fermente. Cette fermentation génère des minuscules bulles de gaz qui font monter la pâte. Le gluten est une protéine élastique qui s'étire dans la pâte et retient les bulles de gaz. C'est pourquoi, plus il y a de gluten dans la farine, meilleur est le pain produit.

Types de farines:

Les farines fortes ont le contenu élevé en protéines nécessaire pour le développement du gluten. Utilisez toujours une farine forte (également connue comme convenant pour la fabrication du pain) pour réaliser les recettes qui se trouvent dans le manuel du Bread Master Breville.

LORSQUE L'ON FAIT DU PAIN, IL NE FAUT PAS UTILISER DE LA FARINE ORDINAIRE OU AUTOLEVANTE (A GATEAU) AU LIEU DE FARINE A PAIN.

La farine brute est faite en broyant le grain de froment entier, comprenant le son et le germe. Elle contient du gluten de sorte qu'elle peut être utilisée seule pour faire du pain bien que le pain fait avec 100% de farine brute lève plus lentement et a moins de volume que le pain blanc et on obtiendra donc un pain plus lourd. Ceci est dû au fait que les fibres de gluten sont coupées dans la pâte par les bords tranchants des palettes de son. C'est pourquoi beaucoup de pains complets sont faits en combinant de la farine brute et de la farine de pain blanc.

La farine de grains concassés ou de malt contient des grains de froment ou de seigle écrasés ajoutés à du froment brut malté. Cela donne au pain une structure plus grossière et le rend plus humide, tout en lui donnant un léger goût de noisette. Pour obtenir de bons résultats, il est conseillé de ne pas utiliser 100% de farine de ce type.

Farines autres que de froment

La farine de seigle est une farine en vogue pour la fabrication du pain. Elle contient du gluten mais doit être mélangée avec de la farine de froment. Les farines de seigle moyennes ou légères ne sont constituées que de l'endosperme. Les farines de seigle foncées et les farines de pumpernickel (seigle noir) sont moulées à partir du son, du germe et de l'endosperme du grain de seigle et ce sont des farines beaucoup plus grossières et plus foncées.

La farine de millet constitue une nourriture de base dans certaines parties d'Afrique et d'Asie. Elle donne au pain une couleur jaunâtre et une texture granuleuse. Certaines farines de millet, mais pas toutes, contiennent du gluten.

La farine de maïs est moulée à partir du grain de maïs entier et elle donne une saveur sucrée au pain. Elle ne contient pas de gluten et doit donc être utilisée en conjonction avec d'autres farines de froment.

La farine de riz est la farine la plus communément utilisée dans les pains sans gluten et elle est moulée à partir de riz soit complet, soit blanc. Elle donne du pain ayant une texture gommeuse et un goût sucré. La farine de riz complet comprend le péricarpe (le son).

La farine de soja est excellente pour faire du pain car elle a une haute teneur en protéines et donne un pain bien humide. On peut remplacer jusqu'à 20% de farine de froment par de la farine de soja dans les recettes de pain sans aucun problème, mais il en faut pas en mettre davantage car cette farine donne un goût légèrement amer au pain.

INGREDIENTS ESSENTIELS

Sucre

Les sucres et édulcorants ont les buts suivants dans la fabrication du pain :

- Ils ajoutent un goût et un parfum sucré.
- Ils rendent la texture du pain plus tendre et plus fine.
- Ils donnent de la couleur à la croûte.
- Ils améliorent les qualités de conservation du pain en y retenant l'humidité.
- La levure fermente mieux quand elle peut se nourrir de sucre.

Trop de sucre peut interférer avec l'action de levée de la levure et faire s'affondrer le pain. De plus, le sucre rouscit facilement et un excès de sucre peut faire apparaître la croûte comme brûlée.

Dans les recettes de pain, à la place de sucre granulé ou en poudre, on peut utiliser du sucre brun ou cassonade, de la mélasse ou du miel. Les recettes qui prévoient l'ajout de fruits requièrent généralement moins de sucre du fait de la haute teneur en sucre des fruits.

Matière grasse

Les fonctions principales des matières grasses dans le pain sont les suivantes :

- Rendre la texture du pain plus tendre et plus moelleuse.
- Améliorer les qualités de conservation du pain.
- Rendre le pain plus humide et plus riche et améliorer son goût.

On peut utiliser la plupart des matières grasses pour faire du pain mais le beurre donne le meilleur goût.

Lait et produits laitiers

Leurs buts principaux sont :

- Améliorer le goût du pain.
- Augmenter la valeur nutritive du pain.
- La poudre de lait est parfois employée comme ingrédient pour améliorer la couleur du pain.

Sel

Le sel est très important dans la fabrication du pain. Son but est de :

- Renforcer la structure du gluten et le rendre plus extensible.
- Améliorer le goût du pain.
- Inhiber la croissance de la levure en empêchant la levée excessive de la pâte.

Le sel est essentiel dans la fabrication du pain et c'est pourquoi il faut en mesurer la quantité avec précision. Trop de sel va provoquer le ralentissement du processus de fermentation, tandis que trop peu de sel va résulter en une structure faible de la pâte. Le sel et la levure ne doivent jamais être placés dans la cuve à pain d'une façon telle qu'ils soient en contact direct l'un avec l'autre avant la phase de mélange.

On doit employer du sel de table ordinaire.
NE PAS UTILISER DU GROS SEL NI DU SEL FAIBLE EN SODIUM.

INGREDIENTS ESSENTIELS

Liquide

Utiliser de l'eau froide du robinet. Il est possible d'utiliser du lait afin de donner au pain une croûte plus tendre et une couleur plus dorée. Ceci améliore aussi le goût et la valeur nutritionnelle du pain. Mesurer tout liquide d'une façon précise, car trop de liquide provoquera l'affaiblissement de la pâte, ruinant ainsi son apparence. Ne jamais utiliser du lait dans un programme comportant l'exploitation de la minuterie programmable, car le lait peut tourner. Dans un tel cas, le lait en poudre peut s'avérer être un produit de substitution utile. Se rappeler d'ajuster le volume d'eau en conséquence.

Levure

La levure est un organisme vivant qui agit dans un environnement chaud et humide. Elle fermente assez facilement quand elle dispose de sucre pour se nourrir. La fermentation est le processus par lequel la levure s'alimente de sucres et les transforme en gaz carbonique et en alcool. La libération de gaz carbonique produit l'action de levée dans la pâte.

La levure est généralement disponible sous deux formes : fraîche ou séchée. Avec le Bread Master Breville **N'UTILISEZ PAS DE LEVURE FRAÎCHE NI DE LEVURE QUI DEMANDE UNE FERMENTATION PRÉLIMINAIRE.** Utilisez toujours de la levure séchée qui peut facilement se mélanger avec les autres ingrédients.

PLACEZ TOUJOURS LA LEVURE DANS LA CUVE À PAIN AVANT TOUTS LES AUTRES INGREDIENTS.

Autres ingrédients utilisés pour des pains spéciaux

Les œufs

donnent au pain une croûte plus molle et un goût plus riche et ils contribuent à sa levée.

Les fruits et les légumes :

des fruits secs sont employés dans certaines des recettes données et il faut veiller à ajuster les quantités de sucre et de liquide en conséquence. Les fruits et les légumes ajoutés en début de cycle seront réduits en purée ou coupés en petits morceaux par le Bread Master Breville. Les raisins secs resteront entiers et les autres fruits et légumes resteront en gros morceaux s'ils ont ajoutés plus tard dans le cycle de pétrissage ou lorsque le Bread Master émet des bips pour signaler qu'il est temps d'ajouter les autres ingrédients.

Les graines

ajouteront du goût et de la texture au pain mais ne l'affecteront d'aucune autre manière. Elles doivent être ajoutées en petites quantités, environ 2 à 4 cuillères de service dans un pain de 500 gr.

Les noix peuvent

être utilisées mais elles doivent être hachées en petits morceaux avant d'être ajoutées à la pâte. Ne pas en mettre plus de 75 gr en tout. Lorsqu'on ajoute des noix, la hauteur du pain peut en être affectée car elles vont couper la structure du gluten.

Les herbes et les épices

sont utilisées pour ajouter du goût au pain. Une petite quantité peut donner beaucoup de goût, donc ne les utilisez que suivant les indications données et mesurez-les avec soin.

La vitamine C (facile à acheter)

est un améliorant du pain. Les vitamines C aident à améliorer le volume du pain et peuvent être utilisées dans les pains complets pour obtenir de meilleurs résultats.

RECETTES DE PAIN MISES AU POINT POUR LA MACHINE A PAIN BREVILLE

RECETTE DE PAIN BLANC DE BASE

Ingédients	1Kg	750g	500g
Lévreure déshydratée	2 1/2 cuiller à café	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café
Farine ordinaire forte	600 gr	500 gr	340 gr
Sucre en poudre	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Beurre	14 gr	10 gr	7 gr
Eau	396 ml	300 ml	198 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute élaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Régalez la machine à pain sur Moyen de Base, Pâte de Base, Foncé de Base ou Cuisson Rapide.
- Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".

Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Varianter: On peut également utiliser cette recette pour faire des petits pains ronds avec différents finitions (voir section sur les glacages et les garnitures).

- Pour cuire au four, réglez la machine sur le programme Pâte. Lorsque la pâte est prête, enlevez-la de la cuve à pain et rabattez-la.
- Mettez la pâte en forme suivant les formes voulues et placez sur une plaque à gâteaux légèrement graissée ou dans des moules individuels pour petits pains.
- Brossez la surface avec le glacage ou la finition de votre choix.
- Récouvrez de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever jusqu'au double du volume (environ 40 minutes).
- Faites cuire dans un four préchauffé à 230°C/450°F/haute marque Gaz 8, pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

PAIN 100% COMPLET

Ingédients	1Kg	750g	500g
Lévreure	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	1 cuiller à café
Farine brute forte	630 gr	450 gr	340 gr
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre	2 cuillères de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Beurre	30 gr	25 gr	15 gr
Eau	425 ml	350 ml	175 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute élaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Régalez la machine sur Complet Pâte, Complet Moyen ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

RECETTES DE PAIN MISES AU POINT POUR LA MACHINE A PAIN BREVILLE

PAIN 50% COMPLET

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Lévreure déshydratée	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	1 cuiller à café
Farine brute forte	340 gr	250 gr	170 gr
Farine ordinaire forte	340 gr	250 gr	170 gr
Sucre	2 cuillères de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Lait en poudre	2 cuillères de service	2 cuillères de service	1 cuiller de service
Beurre/margarine	30 gr	25 gr	15 gr
Eau	500 ml	350 ml	250 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute élaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Régalez la machine sur Complet Pâte, Complet Moyen ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN DE GRAINS MALTES

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Lévreure déshydratée	2 1/2 cuillères à café	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café
Farine blanche forte	408 gr	300 gr	204 gr
Farine de grains maltes	272 gr	200 gr	136 gr
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Lait en poudre	2 cuillères de service	2 cuillères de service	1 cuiller de service
Beurre	35 gr	25 gr	15 gr
Eau	470 ml	350 ml	225 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute élaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Régalez la machine à pain pour Moyen de Base, Pâte de Base, Foncé de Base ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START". N'utilisez aucun des programmes pour pain complet lorsque vous faites du pain de grains maltes.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

RECETTES DE PAIN MISES AU POINT POUR LA MACHINE À PAIN BREVILLE

PAIN MULTI-GRAINS

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillères à café	2 cuillères à café	1 cuiller à café
Farine ordinaire forte	340 gr	250 gr	170 gr
Farine brute forte	340 gr	250 gr	170 gr
Sucre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Sel	2 cuillères à café	1 cuiller à café	1/2 cuiller à café
Lait en poudre	2 cuillères de service	2 cuillères de service	1 cuiller de service
Beurre/margarine	35 gr	25 gr	15 gr
Graines assorties	100 gr	75 gr	50 gr
Eau	520 ml	400 ml	250 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute échaoussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Vernouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez la couvercle.
- Régler la machine sur "COMPLET PÂLE", "COMPLET MOYEN" ou "CUISSON RAPIDE". Sélectionnez la taille du pain appropriée et appuyez sur "START". Si vous disposez de peu de temps, cette recette est tout aussi valable avec les programmes "PÂLE DE BASE" ou "MOYEN DE BASE".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN AUX FRUITS

PAIN AUX RAISINS SECS ET CANNELLE

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	1 cuiller de service	1 cuiller de service	2 cuillères à café
Farine ordinaire forte	550 gr	400 gr	350 gr
Farine brute	175 gr	125 gr	75 gr
Sucre brun	4 cuillères de service	3 cuillères de service	2 cuillères de service
Sel	1 cuiller à café	1/2 cuiller à café	1/2 cuiller à café
Cannelle	1 cuiller de service	2 cuillères à café	1 cuiller à café
Beurre/margarine	35 gr	25 gr	15 gr
Raisins secs	100 gr	75 gr	50 gr
Eau	225 ml	175 ml	125 ml
Lait	120 ml	90 ml	60 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients sauf les raisins secs dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute échaoussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Vernouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez la couvercle.
- Régler la machine à pain sur "MOYEN DE BASE" ou "PÂLE DE BASE". Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Ajoutez les raisins secs à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN AUX PRUNEAUX ET NOIX

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café
Farine ordinaire forte	650 gr	500 gr	350 gr
Sucre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Lait en poudre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Épices mélangées	3 cuillères à café	2 cuillères à café	1 cuiller à café
Beurre/margarine	35 gr	25 gr	15 gr
Eau	250 ml	175 ml	125 ml
Lait	100 ml	75 ml	50 ml
Pruneaux séchés hachés	150 gr	100 gr	50 gr
Noix hachées	50 gr	40 gr	30 gr

Méthode

- Placez tous les ingrédients sauf les pruneaux séchés et les noix hachées dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute échaoussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Vernouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez la couvercle.
- Régler la machine à pain sur "MOYEN DE BASE" ou "PÂLE DE BASE". Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Ajoutez les pruneaux séchés et les noix hachées à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Remarque: Vous pouvez remplacer les pruneaux par des dattes pour faire un pain aux dattes et noix.

PAINS AROMATISÉ

PAIN AU FROMAGE ET A L'OIGNON

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Lévain déshydraté	2 1/2 cuillères à café	2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café
Farine ordinaire forte	690 gr	500 gr	340 gr
Sucre en poudre	1 1/2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café	1 cuillère à café
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café	1 cuillère à café
Beurre/margarine	14 gr	14 gr	7 gr
Fromage Cheddar	150 gr	100 gr	50 gr
Oignons	100 gr	80 gr	60 gr
Eau	396 ml	300 ml	188 ml

Méthode

1. Placez tous les ingrédients sauf les oignons dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
2. Essayez toute échaoussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
3. Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
4. Réglez la machine à pain sur Moyen de Base ou Pale de Base. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
5. Après les oignons en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
6. Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN AU PARMESAN, TOMATES ET BASILIC

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Lévain déshydraté	1 1/2 cuillères de service	1 cuillère de service	3 cuillères à café
Farine ordinaire forte	650 gr	500 gr	350 gr
Sucre	2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café	1 cuillère à café
Sel	1 1/2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café	1 cuillères à café
Basilic séché	4 cuillères à café	3 cuillères à café	2 cuillères à café
Fromage Parmesan râpé	50 gr	40 gr	25 gr
Huile d'olive	4 cuillères de service	3 cuillères de service	2 cuillères de service
Eau	225 ml	175 ml	125 ml
Lait	120 ml	90 ml	60 ml
Tomates séchées au soleil	60 gr	50 gr	40 gr

Méthode

1. Placez tous les ingrédients sauf les tomates dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
 2. Essayez toute échaoussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
 3. Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
 4. Réglez la machine à pain sur Moyen de Base ou Pale de Base. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
 5. Si les tomates baignent dans l'huile, séchez-les. L'huile des tomates peut être utilisée pour remplacer ou tout ou en partie l'huile d'olive figurant dans la recette. Hachez les tomates ou coupez-les en morceaux avec des ciseaux de cuisine. Ajoutez-les à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
 6. Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.
- Variante:** On peut également mettre la pâte en forme pour en faire un pain rond ou des petits pains à cuire au four.
1. Pour cuire au four, réglez la machine sur le programme Pale. Lorsque la pâte est prête, enlevez-la de la cuve à pain et rabattez-la.
 2. Mettez la pâte en forme de pain rond ou de petits pains et placez sur une plaque à gâteaux légèrement graissée ou dans des formes à pain individuelles.
 3. Brossez la surface avec 1 œuf battu avec 1 cuillère de service d'eau.
 4. Recouvrez de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever jusqu'à double du volume (environ 40 minutes).
 5. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C/350°F/425°F pendant 25 minutes pour le pain et 8 à 10 minutes pour les petits pains ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

PAINS AROMATISÉ

PAIN AUX OLIVES, A LA MOZARELLA ET A L'ORIGAN

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Lévain déshydraté	2 1/2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café
Farine blanche forte	690 gr	500 gr	350 gr
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuillères à café	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères de service	1 1/2 cuillères de service	1 cuillère de service
Origane (marjolaine) séché	4 cuillères à café	3 cuillères à café	2 cuillères à café
Fromage Mozarella râpé	50 gr	40 gr	30 gr
Huile d'olive	4 cuillères de service	3 cuillères de service	2 cuillères de service
Eau	300 ml	250 ml	175 ml
Olives vertes hachées	55 gr	40 gr	25 gr

Méthode

1. Placez tous les ingrédients sauf les olives dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
 2. Essayez toute échaoussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
 3. Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
 4. Réglez la machine à pain sur Moyen de Base, Pale de Base ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
 5. Ajoutez les olives à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
 6. Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.
- Pour donner au pain un goût différent, essayez de remplacer 1 cuillère de service d'huile d'olive par 1 cuillère de service d'huile de tomates (provenant d'une boîte de tomates séchées au soleil).**
- Variante:** On peut également mettre la pâte en forme pour en faire un pain rond à cuire au four.
1. Pour cuire au four, réglez la machine sur le programme Pale. Lorsque la pâte est prête, enlevez-la de la cuve à pain et rabattez-la.
 2. Mettez la pâte en forme de pain rond et placez sur une plaque à gâteaux légèrement graissée.
 3. Brossez la surface avec 1 œuf mélangé avec 1 cuillère de service d'eau.
 4. Recouvrez de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever jusqu'à double du volume (environ 40 minutes).
 5. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C/350°F/425°F pendant 25 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.