

RECETTES DE PÂTES

PAIN FRANÇAIS

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 cuillères à café	1 cuiller à café	1 cuiller à café
Farine ordinaire forte	650 gr	500 gr	350 gr
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café
Eau	325 ml	250 ml	175 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute échaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Vernouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Reglez la machine à pain sur Français Moyen, sélectionnez la taille de pâte appropriée et appuyez sur "START".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Refroidissez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Variante: Pour faire des baguettes:

- Enlevez la pâte de la cuve à pain après la première pétrissage et rebattez-la.
 - Coupez la pâte en 2 parts égales et roulez chaque part sur une surface légèrement farinée de manière à obtenir une sorte de grosse corde (environ 20 cm de long pour la quantité de 500 gr, 25 cm pour 750 gr et 30 cm pour 1 Kg).
 - Placez sur une plaque à gâteaux légèrement huilée, et à l'aide d'un couteau aiguisé, faites quelques entailles obliques sur la dorsale du pain.
 - Recouvrez la pâte de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever. Laissez lever jusqu'au double du volume (environ 45 minutes à 1 heure).
 - Mélangez 1 cuiller de service de blanc d'œuf et 1 cuiller de service d'eau et brossez légèrement ce mélange à la surface de la pâte.
 - Faites cuire les baguettes dans un four préchauffé à 200°C/400°F/Marque Gaz 6, pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le pain rend un son creux quand on tapote sur la dorsale.
 - Placez sur une grille métallique et laissez refroidir.
- Comme le pain français ne contient pas de matière grasse, il va perdre rapidement de sa fraîcheur et il vaut donc mieux le consommer le jour de sa fabrication.

PIZZA

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Donnée:	2 à 3 pizzas de 30 cm	2 à 3 pizzas de 25 cm	2 à 3 pizzas de 20 cm
Farine de pain blanc forte	600 gr	450 gr	300 gr
Lait stérilisé en poudre	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
Sucre en poudre	2 1/2 cuillères de service	2 cuillères de service	1 1/2 cuiller à café
Beurre	34 gr	25 gr	17 gr
Levure	2 1/2 cuillères de service	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café
Eau	330 ml	250 ml	165 ml

* Permet de réaliser 2 bases épaisses ou 3 bases minces

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essayez toute échaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Vernouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme PÂTE et la taille de pain appropriée.
- Appuyez sur le bouton "START".
- A la fin du cycle, enlevez la pâte de la cuve à pain et placez-la sur une surface de travail farinée.
- Découpez en parts égales. À ce stade, on peut congeler la pâte si l'on a pas besoin immédiatement de toutes les parts.
- Recouvrez d'un linge propre et laissez reposer pendant environ 15 minutes.
- Rebaissez la pâte et roulez-la au diamètre voulu.
- Placez sur une plaque de four graissée et piquez la pâte avec une fourchette.
- Étendez la sauce pizza et la garniture désirée.
- Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C/400°F/Marque Gaz 6, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit d'une couleur brun doré.

RECETTES DE PÂTES

PAIN BIS PITA

Ingédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café
Farine ordinaire forte	475 gr	350 gr	225 gr
Farine brute forte	200 gr	150 gr	100 gr
Sel	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre	2 cuillères à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Huile d'olive	2 cuillères de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Eau	425 ml	300 ml	175 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
 - Essayez toute échaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
 - Vernouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
 - Sélectionnez le programme PÂTE et la taille de pâte appropriée et appuyez sur "START".
 - Lorsque le cycle Pâte est terminé, enlevez la pâte de la cuve à pain et rebattez-la.
 - Découpez la pâte en parts égales (10 parts pour la quantité de 500 gr, 15 parts pour 750 gr et 20 parts pour 1 Kg).
 - Roulez chaque part entre vos mains pour former une boule. Laissez reposer la pâte pendant environ 10 minutes.
 - Roulez chaque boule de pâte sur une surface de travail légèrement farinée jusqu'à l'obtention d'un diamètre de 15 cm environ, et placez sur une plaque à gâteaux légèrement huilée.
 - Recouvrez la pâte de façon lâche avec du film alimentaire et laissez-la lever pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elle apparaisse feuilletée.
 - Faites cuire dans un four préchauffé à 240°C/475°F/Marque Gaz 9, pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte se feuillète et soit légèrement brune.
 - Laissez refroidir sur une grille métallique.
- Variante: Pour réaliser des pains pita blancs, remplacez la farine brute par de la farine blanche forte.

PRÉPARATIONS DU PAIN, GLAÇAGE ET GARNITURE

Il existe toute une série de préparations pour pain dans le commerce et elles peuvent toutes être employées avec votre Bread Master Breville. Pour obtenir les meilleurs résultats avec ces préparations, respectez les quantités indiquées sur l'emballage et utilisez le programme de cuisson RAPIDE.

GLAÇAGES ET GARNITURES

Utilisez-les pour finir les pains préparés dans votre Bread Master Breville avec le programme Pâte.

GLAÇAGES:

Avant cuisson:

Croûte molle: saupoudrez de farine avant cuisson, et enveloppez d'un linge lorsque le pain est cuit.

Croûte croustillante: brossez avec de l'eau avant cuisson.

Croûte brillante: brossez avec du lait avant cuisson.

Croûte dorée: battre un œuf avec 1 cuiller de service de lait ou d'eau. Brossez uniformément sur les petits pains avant cuisson.

Après cuisson:

Sur les pains sautés et les petits pains ronds, essayez d'étendre un glaçage à l'eau ou au miel et saupoudrez de graines, de noix ou de noix de coco.

GARNITURES

Après broyage avec de l'eau ou du lait, saupoudrez avec l'un des produits suivants:

PAINS SUCRÉS OU NON	PAINS NON SUCRÉS UNIQUEMENT	PAINS SUCRÉS UNIQUEMENT
GRAINES DE PAVOT		
GRAINES DE SÉSAME	FROMAGE CHEDDAR RÂPÉ	SUCRE
GRAINES DE TOURNEBOL	ONION FINEMENT HACHÉ	FLOCONS D'AMANDES
FROMENT ÉCRASÉ		AMANDES FINEMENT PILÉES
		NOIX FINEMENT PILÉES

FABRICATION DE PAIN SANS GLUTEN

Votre Bread Master Breville rend facile la fabrication du pain sans gluten. Les recettes qui suivent ont été mises au point pour des farinos et autres ingrédients qui ne contiennent pas de gluten.

IMPORTANT:

- La fabrication du pain sans gluten est différente de la fabrication des autres pains. Les informations qui suivent sont importantes.
- Si l'on désire du pain sans gluten pour des raisons de santé, il est important d'éviter une contamination croisée avec des farines qui contiennent du gluten. Portez une attention particulière au nettoyage de l'équipement et des ustensiles qui auraient été préalablement utilisés avec des ingrédients pouvant contenir du gluten.
- Respectez avec soin les instructions données dans chaque recette. Il ne faut pas utiliser le minuteur pour les recettes sans gluten. Toutes les recettes utilisent le programme de cuisson RAPIDE.
- Quand on utilise des préparations du commerce et des farines sans gluten, on mélange les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un genre de pâte à frire épaisse (différente de la pâte à pain obtenue dans la fabrication traditionnelle). Ne vous inquiétez pas si le mélange semble tout d'abord grumelleux. Votre Bread Master Breville va assurer un mélange parfait.
- Les recettes sans gluten données ici ont été mises au point en utilisant les préparations sans gluten du commerce de la marque JUVELA (disponibles en pharmacies, dans certains supermarchés et dans les magasins de produits diététiques). Pour pouvoir obtenir les meilleurs résultats, utilisez toujours les ingrédients spécifiés.
- La farine de riz blanche et complète ainsi que la farine de soja peuvent s'acheter dans les magasins de produits diététiques.
- La levure fournie avec les préparations sans gluten JUVELA ne contient pas non plus de gluten. Si on utilise une autre levure, il y a lieu de vérifier auprès du fabricant si elle est également sans gluten.
- Quand vous mettez les ingrédients dans la cuve à pain, ne laissez pas la levure entrer en contact avec le sel.
- La gomme Xanthan, fine poudre cristalline, renforce la structure du pain et l'aide à lever et à se raffermir lors de la cuisson. La gomme Guar est également une poudre utilisée pour renforcer le mélange et peut être utilisée à la place de la gomme Xanthan. Cependant, elle a un contenu en fibres élevé et peut avoir un effet laxatif chez les personnes avec un système digestif délicat.
- Il vaut mieux consommer le pain sans gluten dans les deux jours de sa cuisson. Ou bien, on peut également couper le pain en portions et en mettre la quantité désirée pour plus tard au congélateur, dans des sacs spéciaux pour congélation. Quand vous en aurez besoin, sortez le pain du congélateur et laissez-le dégeler pendant quelques minutes avant de l'employer. Tous ces pains sont délicieux grillés.

RECETTES DE PAINS SANS GLUTEN

PAIN BLANC DE BASE

Ingédients	1kg	750 gr	500 gr
Eau	800 ml	600 ml	400 ml
Huile de cuisson	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café
Préparation JUVELA	560 gr	400 gr	280 gr
Farine de riz blanche	70 gr	50 gr	35 gr
Farine de soja	70 gr	50 gr	35 gr
Levure	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Gomme Xanthan	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café
Sel	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café

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.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme de cuisson RAPIDE et la taille de pain appropriée.
- Appuyez sur le bouton "START".
- Après cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN DE FIBRES DE BASE

Ingédients	1kg	750 gr	500 gr
Eau	800 ml	600 ml	400 ml
Huile de cuisson	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	3/4 cuiller de service
Préparation fibres JUVELA	560 gr	400 gr	280 gr
Farine de riz complète	70 gr	50 gr	35 gr
Farine de soja	70 gr	50 gr	35 gr
Levure	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Gomme Xanthan	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café
Sel	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café

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.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme de cuisson RAPIDE et la taille de pain appropriée.
- Appuyez sur le bouton "START".
- Après cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Remarque: Le pain de fibres ne lève pas autant que le pain blanc mais a une jolie texture rustique et une saveur légèrement sucrée.

RECETTES DE PAINS SANS GLUTEN

PAIN DE FRUITS ET D'ÉPICES

Ingédients	1kg	750 gr	500 gr
Eau	800 ml	600 ml	400 ml
Huile de cuisson	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	3/4 cuiller de service
Préparation fibres JUVELA	560 gr	400 gr	280 gr
Farine de riz complète	70 gr	50 gr	35 gr
Farine de soja	70 gr	50 gr	35 gr
Levure	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Gomme Xanthan	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café
Épices en mélange	5 cuillers à café	4 cuillers à café	3 cuillers à café
Sel	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café
Mélange de fruits secs	100 gr	100 gr	65 gr

Méthode

- Placez tous les ingrédients, sauf les fruits 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.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme de cuisson RAPIDE et la taille de pain appropriée.
- Appuyez sur le bouton "START".
- Après 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 remplacer le mélange de fruits secs par d'autres fruits secs comme des raisins secs, des raisins de Smyrne ou des raisins de Corinthe, ou encore essayer d'utiliser de la cannelle à la place des épices en mélange.

PAIN ITALIEN AUX HERBES

Ingédients	1kg	750 gr	500 gr
Huile de cuisson	4 cuillers de service	3 cuillers de service	2 cuillers de service
Herbes en mélange	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	3/4 cuiller de service
Alu pressé	1 1/2 gousse	1 gousse	3/4 gousse
Eau	750 ml	550 ml	375 ml
Huile de cuisson	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	3/4 cuiller de service
Préparation JUVELA	560 gr	400 gr	280 gr
Farine de riz complète	70 gr	50 gr	35 gr
Farine de soja	70 gr	50 gr	35 gr
Levure	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Gomme Xanthan	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café
Sel	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	3/4 cuiller à café

Méthode

- Chauffez l'huile dans un poêlon peu profond.
- Ajoutez les herbes et l'al échaudé. Faites frire gentiment pendant environ 2 minutes en veillant bien à ne pas brûler l'ail brunir.
- Placez les ingrédients restants dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Ajoutez le mélange d'herbes dans la cuve à pain.
- Essayez toute échaoussure 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.
- Sélectionnez le programme RAPIDE et la taille appropriée.
- Appuyez sur "START".
- Après cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Variante: Essayez de remplacer l'huile de cuisson par de l'huile de sésame ou de noix disponibles dans certaines grandes surfaces ou même employez de l'huile d'olive. Utilisez vos herbes préférées à la place des herbes en mélange.

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEMES D'INGREDIENTS:

PROBLEMES

RAISONS

- Le pain s'affondre

SOLUTIONS

- Trop de liquide
- Pas assez de sel

- Trop de sucre

- Essayez avec une cuiller de service en moins la prochaine fois
- Mesurez le sel avec soin: le minimum de sel est de $\frac{1}{2}$ cuiller à café par 450 gr de farine
- Essayez d'utiliser un peu moins de sucre la prochaine fois. Si vous utilisez des fruits dans la recette, rappelez-vous que cela fait augmenter la teneur en sucre du pain

- La croûte du pain est brûlée mais le centre est bien

- Trop de sucre

- Essayez d'utiliser un peu moins de sucre la prochaine fois ou employez un réglage de cuisson plus léger

- Le pain n'est pas cuit au centre

- Trop de liquide ou pas assez de farine

- La prochaine fois, essayez une cuiller de service de liquide en moins OU une cuiller de service de farine en plus

- Le pain collant des poches collantes

- Trop de sucre

- Essayez un peu moins de sucre la prochaine fois

- Le pain possède l'apparence de dômes irréguliers, et/ou une texture lourde et peu aérée

- Pas assez de liquide ou trop de farine
- Trop de farine faible en gluten utilisée

- La prochaine fois, essayez une cuiller de service de liquide en plus OU une cuiller de service de farine en moins
- Un problème fréquent avec les farines de seigle et brulées. Essayez de remplacer une partie de la farine de seigle ou brulée par de la farine de pain blanc
- Trop d'ingrédients rajoutés du genre flocon d'avoine, germes de blé ou graines remplaçant la farine
- Les grains secs pompent le liquide. Réduisez les suppléments OU essayez de liquida en plus

- Le pain est monté en champaign avec des poches ou des tunnels d'air

- Trop de liquide

- Essayez de réduire la quantité de liquide d'une cuiller de service la prochaine fois
- Réduisez la quantité de levure de $\frac{1}{2}$ de cuiller à café par 450 gr de farine

- Le pain lève trop

- Trop de levure

- Essayez de réduire la quantité de levure de $\frac{1}{4}$ de cuiller à café par 450 gr de farine la prochaine fois

- Trop de liquide

- Essayez de réduire la quantité de liquide d'une cuiller de service la prochaine fois

- Oublié le sel

- Le sel soutient le gluten et l'empêche de s'affondrer. Il empêche aussi la levure de monter trop

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEMS

REASONS

- Le pain ne lève pas assez

- Pas assez de levure

SOLUTIONS

- La levure est trop vieille.

- Augmentez la quantité de levure d' $\frac{1}{2}$ cuiller à café la prochaine fois
- Tâchez-la en mettant 2 cuillers à café de levure dans 125 ml d'eau chaude (40,5 à 46°C) et laissez pendant 5 à 10 minutes. S'il ne s'y crée pas une couche de mousse épaisse, éliminez la levure

- Le liquide utilisé était trop chaud

- Un liquide trop chaud tue la levure: n'utilisez que des liquides froids ou tièdes

- Pas assez de liquide

- Augmentez la quantité de liquide d'une cuiller de service la prochaine fois

- Utilisé trop de sucre ou d'édulcorant

- Le sucre ou les édulcorants (tels que le miel, la mélasse, etc.) peuvent affecter la levure. Réduisez d'une cuiller de service la prochaine fois
- Ajoutez une cuiller à café de vinaigre la prochaine fois

- Eau du robinet trop dure (alcaline)

- Essayez de réduire la quantité de sel, particulièrement si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires salés tels que noix ou noisettes salées

- Sol en contact avec la levure

- Ceci peut tuer la levure. Assurez-vous que le sel n'entre pas en contact avec la levure lorsque vous placez les ingrédients dans la cuve à pain
- Ceci permet à l'air chaud de s'échapper et de l'air plus froid de pénétrer dans la chambre de cuisson. Ne vous laissez pas tenter d'ouvrir le couvercle

- Couvercle ouvert pendant la phase de fermentation

- La palette à pétrir n'était pas en place ou s'est délogée avant de commencer

- Assurez-vous toujours que la palette à pétrir soit fermement en place sur son arbre d'entraînement avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain

- Le pain est collant ou stérilisé

- La palette à pétrir n'était pas en place ou s'est délogée avant de commencer

PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT

PROBLEMES	RAISONS	SOLUTIONS
• L'appareil ne démarre pas	• L'appareil n'est pas branché	• Branchez la fiche dans la prise secteur. Si la prise dispose d'un interrupteur, vérifiez si celui-ci est allumé
• Le minuteur programmable a été sélectionné par mégarde	• Le minuteur programmable a été sélectionné par mégarde	• Annuler la programmation en appuyant sur le bouton ON/OFF et rétablissez le programme désiré
• Ni la lampe témoin, ni l'écran ne s'allument	• L'appareil n'est pas branché	• Branchez la fiche dans la prise secteur. Si la prise dispose d'un interrupteur, vérifiez si celui-ci est allumé
• L'appareil ne mélange pas les ingrédients	• La palette à pétrir n'est pas placée correctement sur les ingrédients • Le programme a été sélectionné mais on n'a pas appuyé sur le bouton START	• Assurez-vous que la palette est bien en place avant de placer les ingrédients dans la cuve • Appuyez sur le bouton START
• La palette à pétrir tourne lentement et de façon intermittente pendant les premières minutes	• Ceci est normal et prévu pour mélanger les ingrédients	• Après les 3 premières minutes, la palette va tourner rapidement pour pétrir la pâte en une boule lisse. Si le mouvement lent persiste, ajoutez une cuiller de sucre de liquide à la fois jusqu'à ce que la palette tourne rapidement
• Le pain est mélangé mais pas cuit	• On a sélectionné le programme pâte	• La pâte peut être enlevée de la cuve et cuite dans un four traditionnel. Prendre toujours soin de sélectionner le programme désiré
• Le pain était pâteux quand on l'a enlevé de la cuve	• Le pain chaud n'a pas été enlevé de la cuve juste après avoir cuit	• Enlevez le pain de la cuve aussitôt que possible après la fin du cycle de cuisson

REMARQUES