

MACHINE A PAIN PROGRAMMABLE

DBM 125S

TH 50 à 52% environ

Merci à émie93

Transformé en PDF par SuperToinette.com

Mode d'emploi



RECETTES

Remarque importante:

Les recettes peuvent changer selon le contenu d'humidité dans les ingrédients et exiger une modification; par exemple, le poids de la farine change quand elle absorbe l'humidité de l'air.

Vous pouvez donc modifier légèrement nos recettes pour obtenir un meilleur résultat.

Enregistrez toujours les quantités essayées de manière à modifier les recettes à votre guise.

Le goût, la consistance et l'aspect du pain cuit dans cet appareil peuvent varier.

Ce phénomène est assez normal et généralement dû aux ingrédients utilisés.

Pour éviter les déceptions, lisez la liste des ingrédients conseillés page 72 avant de préparer les recettes fournies dans ce Manuel.

RECETTES CLASSIQUES

Méthode pour pain classique

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.
 4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.
- Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN BLANC TRADITIONNEL

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuil. à café
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuil. à café	1 cuillerée	1 1/2 cuil. à café
Farine	600g (3 1/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Levure sèche	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU LAIT

	750g	1,0kg	1,25kg
Lait	375ml	410ml	450ml
Huile	1 1/2 cuillerée	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	3 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Farine	560g (3 1/2)	680g (4)	760g (4 1/2)
Levure sèche	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

Préparation du pain complet

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (4) COMPLET.
 4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.
- Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire.
- Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN COMPLET	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées	2 ¹ / ₂ cuillerée
Sale	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuil. à café	2 ¹ / ₂ cuil. à café
Sucre roux	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées	2 ¹ / ₂ cuillerées
Farine intégrale	540g (3 ¹ / ₂)	700g (4 ¹ / ₂)	860g (5 ¹ / ₂)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuillerée	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

VARIÉTÉ DE PAIN CLASSIQUE

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.
 4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.
- Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN AU POTIRON	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	300ml	400ml	500ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Potiron haché/ cuit	¹ / ₄ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse
Noix de muscade moulue	2 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Sel	1 cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	2 cuillerées
Farine	520g (3 ¹ / ₂)	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU FROMAGE ET AUX HERBES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café	2 ¹ / ₂ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées
Farine	600g (3 ¹ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Parmesan râpé	¹ / ₂ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse
Mélange d'herbes	1 cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU PISTOU

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile d'olive	2 cuillerées	2 ¹ / ₂ cuillerées	3 cuillerées
Ail écrasé	1 gousse	1 gousse	1 gousse
Basilic frais et ciselé	¹ / ₂ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse
Sel	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café	2 ¹ / ₂ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées
Farine	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Pignons	¹ / ₂ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse

PAIN À L'AIL ET AUX ÉPICES

Eau	750g
Huile	315ml
Ail écrasé	1 cuillerée
Épices hachées	2 gousses
Sel	2 cuil. à café
Sucre	1 1/2 cuil. à café
Farine	1 cuillerée
Levure sèche active	600g (3 3/4)
	1 1/2 cuillerée

1,0kg	1,25kg
415ml	515ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 gousses	3 gousses
2 cuil. à café	3 cuil. à café
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1 cuillerée	1 1/2 cuil. à café
680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN À LA TOMATE ET AU BASILIC

Eau	750g
Huile	315ml
Basilic frais et ciselé	1 cuillerée
Concentré de tomate	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café

1,0kg	1,25kg
415ml	515ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuillerées	3 cuillerées
1 1/2 cuillerée	2 cuillerées
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café
680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU ROMARIN ET À L'HUILE

Eau	750g
Huile d'olive	265ml
Romarin, séché ou frais	50ml
Sel	1 cuil. à café
Sucre	1 1/2 cuil. à café
Farine	1 cuillerée
Levure sèche active	600g (3 3/4)
	1 1/2 cuil. à café

1,0kg	1,25kg
340ml	415ml
75ml	100ml
2 cuil. à café	3 cuil. à café
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1 1/2 cuil. à café	2 cuillerées
680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AUX OLIVES ET AUX TOMATES SÉCHÉES

Eau	750g
Huile	315ml
Sel	1 cuillerée
Sucre	1 1/2 cuil. à café
Farine	1 cuillerée
Levure sèche active	600g (3 3/4)
<i>Distributeur de fruits et de noix</i>	1 1/2 cuil. à café
Tomates séchées et hachées	
Olives, séchées, dénoyautées et émincées	2 cuillerées
	2 cuillerées

1,0kg	1,25kg
415ml	515ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1 cuillerée	1 1/2 cuil. à café
680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
3 cuillerées	4 cuillerées
2 1/2 cuillerées	3 cuillerées

PAIN AUX ORANGES ET AU THYM

Eau	750g
Huile	315ml
Thym, séché	1 cuillerée
Oranges, écorce, râpée	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sucre	1 1/2 cuil. à café
Farine	1 cuillerée
Levure sèche active	600g (3 3/4)
	1 1/2 cuil. à café

1,0kg	1,25kg
415ml	515ml
2 cuillerées	3 cuillerées
1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1 1/2 cuillerée	2 cuillerées
680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AUX OIGNONS

Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Oignon, émincé	$\frac{3}{4}$ tasse
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

415ml	515ml
2 cuillerée	3 cuillerée
$\frac{7}{8}$ tasse	1 tasse
2 cuillerée	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
680g (4 $\frac{1}{4}$)	760g (4 $\frac{1}{4}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU SAUCISSON ET AU FROMAGE

Eau	750g
Huile	315ml
Origan, séché	1 cuillerée
Saucisson haché	$\frac{1}{2}$ tasse
Mozzarella, émincée	$\frac{2}{3}$ tasse
Sel	$\frac{1}{3}$ tasse
Sucre	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	1 cuillerée
Levure sèche active	600g (3 $\frac{3}{4}$)
	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

415ml	2 cuil. à café
1 tasse	$\frac{1}{2}$ tasse
$\frac{2}{3}$ tasse	$\frac{1}{3}$ tasse
2 cuil. à café	1 cuillerée
680g (4 $\frac{1}{4}$)	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

515ml	3 cuillerées
1 $\frac{1}{2}$ tasse	1 tasse
$\frac{1}{3}$ tasse	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
760g (4 $\frac{1}{4}$)	2 cuil. à café

PAIN AU CITRON ET AUX GRAINES DE PAVOT

Eau	750g
Huile	315ml
Zeste de citron, râpé	1 cuillerée
Graines de pavot	2 cuillerées
Sel	2 cuillerées
Sucre	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	1 cuillerée
Levure sèche active	600g (3 $\frac{3}{4}$)
	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

415ml	2 cuillerées
2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
3 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 cuil. à café
1 cuillerée	1 cuillerée
680g (4 $\frac{1}{4}$)	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

515ml	3 cuillerées
3 cuillerées	4 cuillerées
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
760g (4 $\frac{1}{4}$)	2 cuil. à café

PAIN À LA BIÈRE ET AU LARD

Bière	750g
Eau	140ml
Huile	180ml
Lard, cuit en dés	1 cuillerée
Oignon, émincé	$\frac{1}{3}$ tasse
Sel	$\frac{1}{2}$ tasse
Sucre	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	1 cuillerée
Levure sèche active	600g (3 $\frac{3}{4}$)
	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

200ml	215ml
2 cuillerées	2 cuillerées
$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse
2 cuil. à café	1 cuillerée
680g (4 $\frac{1}{4}$)	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

260ml	250ml
3 cuillerées	3 cuillerées
$\frac{1}{3}$ tasse	1 tasse
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
760g (4 $\frac{1}{4}$)	2 cuil. à café

VARIÉTÉ DE PAIN COMPLET

Tous les cycles de COMPLET commencent par 30 minutes de préchauffage des ingrédients. Dans cette phase, le couteau ne bouge pas.

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (4) COMPLET.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN D'AVOINE AUX GRAINES DE TOURNESOL

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	275ml	375ml	475ml
Huile	1 cuillerée	1 1/2 cuillerée	2 cuil. à café
Sel	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Miel	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Farine	320g (2)	400g (2 1/2)	480g (3)
Farine intégrale	160g (1)	200g (1 1/4)	240g (1 1/2)
Avoine	1/2 tasse	1/2 tasse	1/4 tasse
Levure	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noixettes</i>			
Graines de tournesol	1/4 tasse	1/2 tasse	1/2 tasse

COMPLET RAISINS SECS/NOIXETTES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Farine intégrale	540g (3 1/2)	700g (4 1/2)	860g (5 1/2)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noixettes</i>			
Raisins secs	1/2 tasse	1/2 tasse	1/2 tasse
Noix, hachées	1/4 tasse	1/4 tasse	1/4 tasse

PAIN AU SOJA

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	370ml	470ml	570ml
Huile	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Soja en poudre	3 cuillerées	3 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 cuillerée	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Farine intégrale	320g (2)	320g (2)	370g (2 1/2)
Farine	220g (1 1/2)	380g (2 1/2)	510g (3)
Levure sèche active	1 1/2 cuillerée	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN DE SEIGLE	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	300ml	400ml	500ml
Huile	1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Graines de cumin	1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées
Farine intégrale	400g (3 $\frac{1}{2}$)	480g (4)	560g (4 $\frac{1}{2}$)
Farine de seigle	160g (1)	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN NOIR	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	300ml	375ml	450ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Graines de fenouil	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Mélasse	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Café instantané en poudre	1 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Pain de seigle	120g ($\frac{3}{4}$)	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)
Farine intégrale	120g ($\frac{3}{4}$)	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)
Farine	200g (1 $\frac{1}{4}$)	240g (1 $\frac{1}{2}$)	280g (1 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

PAIN AUX CÉRÉALES	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	370ml	470ml	570ml
Huile	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Mélange de blé	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse
Sel	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Farine	320g (2)	380g (2 $\frac{1}{3}$)	540g (3 $\frac{1}{3}$)
Farine intégrale	220g (1 $\frac{1}{3}$)	380g (2 $\frac{1}{3}$)	440g (2 $\frac{2}{3}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN DE SEIGLE COMPLET	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Cacao	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées	3 cuillerées
Mélasse	$\frac{1}{3}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{2}{3}$ tasse
Sel	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Farine de seigle	120g ($\frac{3}{4}$)	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)
Farine intégrale	420g (2 $\frac{2}{3}$)	540g (3 $\frac{1}{3}$)	660g (4)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN COMPLET À LA CAROTTE

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	300ml	375ml	450ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Carotte, épluchée et râpée	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	1 tasse
Noix de muscade moulue	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sel	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées	3 cuillerées
Farine intégrale	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Farine	200g (1 $\frac{1}{4}$)	240g (1 $\frac{1}{2}$)	280g (1 $\frac{1}{4}$)
Levure sèche active	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

PAIN AUX POMMES DE TERRE ET GRAINS DE POIVRE VERT

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Flocons de pommes de terre	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées
Farine intégrale	380g (2 $\frac{1}{3}$)	540g (3 $\frac{1}{3}$)	540g (3 $\frac{1}{3}$)
Farine	160g (1)	160g (1)	320g (2)
Levure sèche active	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noix</i>			
Grains de poivre vert	2 cuillerées	2 cuillerées	3 cuillerées

PAIN SANS GLUTEN

La cuisson d'un pain sans gluten de bonne qualité exige de la pratique et une meilleure compréhension des ingrédients.

Pour vous guider dans la cuisson d'un pain sans gluten parfait, voici quelques conseils pratiques et quelques renseignements sur les ingrédients. Lisez-les avant de commencer.

Conseils pratiques

- Pour un résultat parfait, suivez attentivement les instructions de chaque recette.
- Toutes nos recettes sans gluten peuvent être surgelées et bien conservées.
- Pour bien amalgamer les ingrédients, vous devez peut-être surveiller le cycle de pétrissage. Pendant la cuisson des premiers pains, contrôlez la consistance de la pâte pendant 5 minutes. S'il y a des ingrédients secs non mélangés, raclez avec une spatule métallique les parois du moule de cuisson et tournez dans la même direction que le couteau. Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pendant la cuisson du pain sans gluten car certains ingrédients sont périssables et pourraient se détériorer.
- Laissez refroidir complètement le pain avant de le couper.
- Il est normal que le pain sans gluten ait une consistance lourde et légèrement dense. Ce pain doit avoir une hauteur d'au moins 10-12 cm et être riche en goût. Pour qu'il soit plus léger, réduisez la quantité de sel à $\frac{1}{2}$ cuil. à café.
- Pour un meilleur résultat, pesez tous les ingrédients, y compris l'eau.
- Utilisez des mesures métriques pour tous les ingrédients secs.
- Si vous utilisez du vinaigre, évitez le vinaigre de malt.
- Retirez le moule de la chambre de cuisson juste après la fin du cycle, ne le laissez pas pour la fonction Maintien au chaud.
- Laissez le pain dans le moule de cuisson pendant environ 7 minutes avant de le poser sur une grille métallique pour qu'il refroidisse.

Farines

- Un mélange de farines donnera un meilleur résultat et favorisera le dorage.
- Si vous n'utilisez que de la farine de riz, le dorage sur le dessus apparaîtra très clair, indépendamment du temps de cuisson.
- Vous pouvez utiliser de la farine de riz blanc, fine ou grosse.
- Si vous utilisez de la farine de riz blanc seule, le pain deviendra rassis plus vite que si vous utilisez un mélange de farines.
- L'adjonction d'huile aide à maintenir le pain frais plus longtemps.

Consistance

- La pâte ressemblera à un mélange épais pour gâteaux.
Surveillez la pâte pendant 10-15 minutes pendant le pétrissage et, si la consistance est excessive, ajoutez un peu d'eau – 1 cuillerée à la fois.
- Les facteurs environnementaux peuvent influencer considérablement sur la consistance de la pâte.
Un changement des conditions atmosphériques peut avoir une incidence sur la réaction de la levure sèche active.
Par exemple, si vous cuisez du pain par temps humide et pluvieux, il se peut que vous ayez à réduire l'eau de 10-20 ml pour que la pâte atteigne la consistance désirée.

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (3) SANS LEVURE.
4. Sélectionnez le NIVEAU DE CUISSON foncé.
5. Sélectionnez le poids 1,25 kg et appuyez sur START/PAUSE.

PAIN À LA FARINE DE RIZ SANS GLUTEN

500 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

1/3 tasse d'huile d'olive

1 cuil. à café de vinaigre blanc (jamais de malt)

1 tasse de farine de riz brun

2 tasses de farine de riz non poli

1 tasse de farine fine de maïs

2 cuillerées de sucre

2 cuil. à café de levure sèche active

1 1/2 cuil. à café de sel

Pain à la farine de céréales sans gluten

490-500 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

1/3 tasse d'huile

1 cuil. à café de vinaigre

1 1/2 tasse de farine de riz brun

1 1/2 tasse de pois chiches

2 tasses de farine de riz non poli

3 cuillerées de céréales*

2 cuillerées de sucre

1 1/2 cuil. à café de sel

2 cuil. à café de levure sèche active

* Mélange de céréales à utiliser : sésame, pavot, graines de tournesol, soja en poudre, graines de potiron.

PAIN À LA FARINE DE RIZ ET AUX CÉRÉALES SANS GLUTEN

470 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile

1 cuil. à café de vinaigre

$\frac{1}{2}$ tasse de farine de riz non blanchi

$\frac{1}{2}$ tasse de pois chiches

2 tasses de farine de riz non poli

2 cuillerées de sucre

1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

2 cuil. à café de levure sèche active

Variation: vous pouvez ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé après la racine/tubercule.

PAIN SANS GLUTEN AUX FRUITS

470 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

$\frac{1}{3}$ tasse d'huile

1 cuil. à café de vinaigre

$\frac{1}{2}$ tasse de farine de riz brun

$\frac{1}{2}$ tasse de farine de soja ou de pois chiches

2 tasses de farine de riz non poli

2 cuillerées de sucre blanc

3 cuillerées de sucre roux

1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

1 cuillerée de cannelle

2 cuil. à café de levure sèche active

Fruits: remplissez le distributeur de fruits et de noisettes d'un mélange de : raisins de Corinthe, groseilles, raisins secs, morceaux d'abricots, pommes, poires, prunes, dattes, figues.

Utilisez exclusivement des fruits séchés.

Pains sans gluten (conseilles pour les enfants)

Adaptés à tous les types de recette sans gluten fournis ici

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE À PIZZAS.
4. La programmation étant terminée, retirez le moule de cuisson et remplissez de pâte uniformément 12 moules à muffins moyens bien huilés.
5. Utilisez une fourchette mouillée et de l'eau froide pour niveler le haut des moules.
Remarque: appliquez la garniture sur les petits pains – fromage râpé, cannelle, sucre ou noix broyées pour les petits pains aux fruits.
6. Cuisez au four préchauffé (190°C) pendant 10-12 minutes ou jusqu'au niveau de cuisson.

Options de programmation conseillées

De nombreux facteurs peuvent influencer la réussite du pain sans gluten, comme la qualité des ingrédients et les conditions environnementales : altitude, humidité et température.

Il est conseillé d'essayer la capacité de programmation de cet appareil, notamment pour les recettes sans gluten. Voir page 80 pour plus de détails.

Phases pour modifier la pâte 2

1. Appuyez sur la touche Menu pour programmer Sans Gluten (MENU 3).
2. Sélectionnez un degré de NIVEAU DE CUISSON forcé et un POID de 1,25 kg
3. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche MODIFY jusqu'au signal sonore. L'icône LIVRE  apparaît à l'écran et la première phase du cycle de cuisson – PRÉCHAUFFAGE  – clignote.
4. Appuyez deux fois sur la touche MODIFY pour passer à la deuxième Pâte (Pâte 2). Dans la section pâte du Contrôle Avancement Cuisson le deuxième rectangle  est surligné.
Le temps lu à l'écran est de 15 minutes.
5. Augmentez jusqu'à 30 en agissant sur la touche TIMER ▲▼.
6. Continuez d'appuyer sur MODIFY jusqu'à la fin de la recette. Vous entendrez un second signal sonore et l'icône LIVRE  clignotera.
7. Appuyez sur la touche SAVE, l'icône LIVRE cessera de clignoter ; la machine émettra 3 signaux sonores.
8. Appuyez sur START/PAUSE.

Cette nouvelle recette a été enregistrée comme "3" dans la section "Recettes personnalisées". Pour la récupérer, consultez la page 69.

Remarque: consultez le tableau des temps de cuisson page 103, pour mieux comprendre la durée de chaque phase de cuisson du pain.

PAIN SANS LEVURE

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (3) SANS LEVURE.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON clair et le POIDS de 1,25 kg.
5. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche MODIFY.
6. Appuyez cinq fois sur la touche MODIFY jusqu'à ce que le Contrôle Avancement Cuisson clignote dans la phase de Fermentation. Agissez sur la touche TIMER ▲▼ pour programmer la durée à "0.00". Répétez cette opération pour toutes les phases de fermentation.
7. Appuyez sur la touche MODIFY ; le Contrôle Avancement Cuisson doit clignoter pendant la phase de cuisson. Agissez sur la touche TIMER ▲▼ pour augmenter le temps de cuisson à 80 minutes.
8. Appuyez deux fois sur MODIFY et appuyez sur START/PAUSE.

Remarque: ce pain aura normalement une consistance moins uniforme que le pain standard. Il est conseillé d'utiliser de la farine de bonne qualité.

Il est conseillé d'enregistrer dans les recettes personnalisées (consultez la page 69 pour plus de détails).

Important

- Si le pain a encore l'aspect de la pâte à la fin du cycle ou si vous désirez prolonger le temps de cuisson, sélectionnez la fonction Cuisson pour continuer.

Remarque: il se peut que vous ayez à attendre 10-15 minutes que la machine refroidisse, avant de sélectionner le programme de cuisson.

- Vous pouvez bloquer le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche CANCEL pendant 2 secondes ou prolonger les temps de cuisson en appuyant sur la touche MODIFY.

PAIN AU MIEL ET AU CITRON

- 3 cuil. d'huile
- 3 œufs
- 220 ml de petit-lait
- 1/4 tasse de miel
- 1/4 cuil. à café de sel
- 1 cuillerée de zeste de citron râpé
- 1/4 tasse de banane broyée
- 600g (3 3/4) de farine

PAIN AUX DATTES ET AUX NOIX

- 3 1/2 cuillerées d'huile
- 3 œufs
- 220 ml de petit-lait
- 1/4 à café de sel
- 1/4 tasse de sucre roux
- 400g (2 1/2 tasse) de farine avec poudre levante

Distributeur de fruits et de noisettes

- 1/4 tasse de dattes coupées en morceaux
- 1/4 tasse de noix en petits morceaux

PAIN AUX CÉRÉALES

3 cuillerées d'huile
3 œufs, 220 ml de lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
2 cuillerées de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse de mélange de céréales
600g ($3\frac{3}{4}$ tasses) de farine

PAIN AU FROMAGE ET AUX PIMENTS

$3\frac{1}{2}$ cuillerées d'huile
3 œufs, 220 ml de petit-lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de parmesan
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
 $\frac{1}{2}$ cuillerée de sucre
600 ($3\frac{3}{4}$ tasses) de farine

Distributeur de fruits et de noix

$\frac{1}{2}$ tasse de piment rouge, écrasé

PAIN AUX OLIVES ET AUX OIGNONS

3 cuillerées d'huile
3 œufs
220 ml de lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
2 cuillerées de sucre
600g ($3\frac{3}{4}$ tasses) de farine

Distributeur de fruits et de noix

$\frac{1}{4}$ tasse d'oignons émincés
2 cuillerées d'olives en petits morceaux

BANANE ET NOIX

3 cuillerées d'huile
3 œufs
220 ml de lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
3 cuillerées de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de banane broyée
600g ($3\frac{3}{4}$) de farine

Distributeur de fruits et de noix

$\frac{1}{2}$ tasse de noix broyées

PAIN SUCRÉ

Pour un résultat parfait, sélectionnez toujours le Dorage Clair pour éviter de brûler la croûte

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (5) SUCRÉ.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour la programmation SUCRÉ car les ingrédients se détériorent. Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire.

Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN DE CAMPAGNE À L'AVOINE

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	270ml	400ml	525ml
Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Flocons d'avoine	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Miel	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

PAIN AUX RAISINS

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	500ml
Cannelle, moulue (option)	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sucre roux	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			$\frac{1}{4}$ tasse
Raisins secs et de Corinthe	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	

PAIN AU CHOCOLAT

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	420ml
Cannelle, moulue (option)	2 cuillerées	2 cuillerées	3 cuillerées
Huile	1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées
Sucre roux	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Farine	480g (3)	520g (3 $\frac{1}{4}$)	560g (3 $\frac{1}{2}$)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Éclats de chocolat	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse	1 tasse

PAIN À LA BANANE ET AUX NOISETTES

Eau	750g
Banane, broyée	125ml
Huile	$\frac{1}{4}$ tasse
Œufs	2 cuillerées
Sucre	1x60 g
Sel	3 cuillerées
Farine	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Levure sèche active	520g (3 $\frac{1}{4}$)
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	2 cuil. à café
Noisettes	$\frac{1}{2}$ tasse

PAIN AROMATISÉ AUX POMMES

Eau	750g
Cannelle, moulue	250ml
Huile	2 cuillerées
Clous de girofle	1 cuillerée
Sucre roux	$\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sel	2 cuillerées
Farine	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Levure sèche active	480g (3)
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	2 cuil. à café
Pommes séchées, en morceaux	$\frac{1}{3}$ tasse

PAIN À LA PIÑA COLADA

Eau	750g
Rhum	225ml
Huile	1 cuillerée
Ananas, broyé et séché	1 cuillerée
Sucre	$\frac{2}{3}$ tasse
Sel	2 cuillerées
Farine	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Levure sèche active	480g (3)
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	2 cuil. à café
Noix de coco grillées	$\frac{1}{2}$ tasse

PAIN AUX ABRICOTS

Eau	750g
Huile	250ml
Noix de muscade moulue	1 cuillerées
Sucre roux	2 cuil. à café
Sel	2 cuillerées
Farine	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Levure sèche active	480g (3)
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	2 cuil. à café
Abricots séchés, en morceaux	$\frac{2}{3}$ tasse

1,0kg	1,25kg
200ml	275ml
$\frac{1}{4}$ tasse	1 tasse
2 cuillerées	3 cuillerées
1x60g	1x60g
3 cuillerées	4 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)
2 cuil. à café	3 cuil. à café
$\frac{1}{4}$ tasse	1 tasse

1,0kg	1,25kg
375ml	500ml
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées	3 cuillerées
2 cuillerées	3 cuillerées
$\frac{1}{2}$ cuil. à café	$\frac{1}{2}$ cuil. à café
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
$\frac{2}{3}$ tasse	1 tasse

1,0kg	1,25kg
290ml	360ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuillerées	3 cuillerées
$\frac{1}{4}$ tasse	1 tasse
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
640g (4)	800g (5)
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse

1,0kg	1,25kg
375ml	500ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	3 cuil. à café
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse

PAIN AUX NOIX DE COCO ET AUX CERISES

Eau	240ml
Huile	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Miel	3 cuillerées
Cerises en boîte, en morceaux	2/3 tasse
Farine intégrale	240g (1 1/2)
Farine	240g (1 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Noix de coco grillées	1/2 tasse

1,0kg	1,25kg
320ml	400ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1/4 tasse	4 cuillerées
1/4 tasse	1 tasse
320g (2)	400g (2 1/2)
320g (2)	400g (2 1/2)
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
2/4 tasse	1 tasse

IN AUX FRUITS SECS

Eau	250ml
Huile	1 cuillerée
Clous de girofle	1 cuil. à café
Noix de muscade moulue	2 cuil. à café
Sucre roux	2 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café
Farine	480g (3)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Mélange de fruits secs	1/2 tasse

1,0kg	1,25kg
375ml	500ml
2 cuillerées	3 cuillerées
1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
2 1/2 cuil. à café	3 cuil. à café
2 cucchiari	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
680g (4 1/4)	880g (5 1/2)
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
2/3 tasse	1 tasse

PAIN AUX NOIX ET AU SIROP D'ÉRABLE

Eau	140ml
Huile	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sirap d'érable	1/4 tasse
Farine intégrale	240g (1 1/2)
Farine	240g (1 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Noix, en morceaux	1/3 tasse

1,0kg	1,25kg
220ml	300ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1/2 tasse	1/2 tasse
320g (2)	400g (2 1/2)
320g (2)	400g (2 1/2)
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
2/3 tasse	1 tasse

PAIN AUX FIGUES ET À LA MÉLASSE

Eau	270ml
Huile	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Gingembre, moulu	1/2 cuil. à café
Mélasse	1/4 tasse
Farine	480g (3)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Figues séchées, en morceaux	1/2 tasse

1,0kg	1,25kg
400ml	525ml
2 cuil. à café	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café
1/2 tasse	1/2 tasse
640g (4)	800g (5)
2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
2/4 tasse	1 tasse

PAIN AU GINGEMBRE

Eau	250ml	1,0kg 375ml	1,25kg 500ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Gingembre, moulu	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	3 cuil. à café
Mélasse	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{3}$ tasse
Épices broyées	$\frac{1}{2}$ cuil. à café	$\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 cuil. à café
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noixettes</i>			
Raisins de Corinthe	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse
Amandes, pilées	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{4}$ tasse

PAIN AUX DATTES ET AU CAFÉ**EXPRESSO**

Eau bouillante	750g 275ml	1,0kg 375ml	1,25kg 475ml
Dattes en petits morceaux	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse
Café et essence de chicorée	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées

15 MINUTES DE PAUSE

Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Farine	480g (3)	560g (3 $\frac{1}{2}$)	640 (4)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

Remarque: mélangez les 3 premiers ingrédients dans le moule et laissez refroidir pendant 15 minutes avant de continuer.

PAIN AUX ARACHIDES

Eau	750g 270ml	1,0kg 370ml	1,25kg 470ml
Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sucre roux	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées	3 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Farine	320g (2)	360g (2 $\frac{1}{4}$)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Farine intégrale	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)	240g (1 $\frac{1}{2}$)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noixettes</i>			
Arachides grillées, en morceaux	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse

PAIN FRANÇAIS

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (6) FRANÇAIS.
 4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.
- Remarque: si vous utilisez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer.

PAIN FRANÇAIS

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	290ml	350ml	410ml
Huile	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées	2 1/2 cuillerée
Sel	1 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuillerées
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	1 1/2 cuil. à café
Farine	520g (3 1/4)	680g (4 1/4)	840g (5 1/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café	1 3/4 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AIGRE-DOUX

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	220ml	270ml	320ml
Huile	2 cuil. à café	1 cuillerée	1 1/2 cuillerée
Yogourt	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse
Jus de citron	2 cuil. à café	1 cuillerée	1 1/2 cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	2 cuillerée	2 cuillerées
Farine intégrale	540g (3 1/3)	700g (4 1/3)	860g (5 1/3)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

TURBO

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (2) TURBO.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Le pain cuit dans les temps indiqués.

Remarque: la programmation Turbo a un temps réduit de fermentation

La programmation Turbo peut être utilisée pour toutes les recettes de classiques, complets, sucrés ou français.

Le volume sera néanmoins réduit et la consistance sera plus dense.

Vous pouvez expérimenter cette option en augmentant la levure sèche active d'1/2 cuil. à café dans les recettes standard. Prenez des notes de manière à répéter les résultats satisfaisants.

Il est déconseillé de cuire des pains de 1,5 kg/1,25 kg avec la fonction TURBO.

PAIN CLASSIQUE

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillerée	2 cuil. à café	3 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	1 1/2 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760 (4 3/4)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

PAIN COMPLET

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sucre roux	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Farine intégrale	540g (3 2/3)	700g (4 2/3)	860 (5 2/3)
Levure sèche active	2 cuillerées	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

PAIN AUX CÉRÉALES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	370ml	470ml	570ml
Huile	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Mélange de céréales	1/2 tasse	1/2 tasse	1 tasse
Sel	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Farine	320g (2)	320g (2)	440 (2 2/4)
Farine intégrale	220 (1 1/2)	380 (2 2/3)	540g (3 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

GÂTEAUX

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (7) GÂTEAU.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.
5. Mélangez pendant 5-8 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.

Repliez délicatement le mélange pour bien amalgamer les ingrédients.

Refermez le couvercle et continuez le cycle.

Remarque: contrôlez le gâteau quand vous entendez le signal sonore de 5 secondes et ajoutez le temps nécessaire au cycle de cuisson.

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Il est normal que les gâteaux ne lèvent que de moitié au-dessus du moule. La consistance doit être agréable et légère.
 - Comme les gâteaux contiennent beaucoup de sucres et de graisses, il est conseillé de toujours programmer le Dorage Clair pour éviter de brûler les côtés.
 - N'utilisez pas de quantités doubles de mélange pour gâteaux: un gâteau plus grand et plus dense ne pourra pas cuire complètement dans l'appareil.
 - Il est conseillé d'utiliser les mélanges pour gâteaux, en vente dans tous les supermarchés.
 - Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant au moins 10 minutes avant de le poser sur une grille.
 - Détachez les côtés à l'aide d'une spatule en plastique et extrayez délicatement.
- Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pendant la cuisson des gâteaux car les ingrédients se détériorent.

Gâteau aux pommes et aux noix

2 pommes pelées et émincées.

165 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre

2 œufs

125 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre fondu $\frac{3}{4}$ tasse de noix

50 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine avec levure

90 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

1 cuil. à café d'écorce de citron, râpée

Garnitures suggérées

Saupoudrez de sucre glace ou de chocolat fondu.

Gâteau à la carotte

2 œufs

165g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre roux

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive

$\frac{1}{2}$ tasse de noix broyées

$\frac{1}{2}$ tasse de carottes râpées

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de cannelle

90g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine avec poudre levante

90g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

Garniture suggérée

250g de crème de fromage

60 g de beurre mou

2 cuillerées de jus de citron

125 g de sucre glace

Battez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux

PLUM-CAKE

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (8) PLUM-CAKE et appuyez sur START/PAUSE.
4. Mélangez pendant 5 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.

Repliez délicatement le mélange pour bien amalgamer les ingrédients. Refermez le couvercle et continuez le cycle. Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pendant la cuisson du plum-cake car l'agent levant serait activé trop tôt.

PLUM-CAKE

- 150 ml de lait
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 60 g de beurre mou
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 12 g de levure sèche active
- 100 g de sucre
- 40 g de cacao sucré

PLUM-CAKE AUX HERBES ET AU FROMAGE

- 150 ml de lait
- 130 ml d'eau
- 3 tasses (480 g) de farine avec poudre levante
- 1 cuil. à café de sel
- 20 g de beurre fondu
- 1/4 tasse de mozzarella ou de parmesan râpé
- 2 cuil. à café de mélange d'herbes séchées

PLUM-CAKE AU BLÉ ET AU PIMENT

- 3 tasses (480 g) de farine avec poudre levante
- 1 cuil. à café de sel
- 20 g de beurre fondu
- 1/4 tasse de grains de blé en boîte
- 1/4 tasse de piment émietté

PLUM-CAKE AU LARD ET À LA CIBOULETTE

- 150 ml de lait
- 130 ml d'eau
- 3 tasses (480 g) de farine levure sèche active en poudre
- 1 cuil. à café de sel
- 20 g de beurre fondu
- 1/4 tasse de lard, en petits morceaux
- 2 cuillères de ciboulette fraîchement coupée

PLUM-CAKE À LA FARINE D'AVOINE ET AU MIEL

150 ml de lait

130 ml d'eau

3 tasses (480 g) de farine avec poudre levante

1 cuil. à café de sel

20 g de beurre fondu

1/4 tasse de flocons d'avoine

2 cuillerées de miel

Remarque: vous pouvez également utiliser des mélanges pour plum-cakes en vente dans les supermarchés. Le mode d'emploi doit figurer sur le paquet.

CONFITURES

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Utilisez des fruits frais et mûrs que vous couperez en petits morceaux.
- Ne réduisez pas la quantité de sucre spécifiée et évitez d'utiliser des succédanés.
- Versez la confiture chaude dans des pots stérilisés (voir remarques suivantes) jusqu'à 2 cm du bord. Fermez le pot hermétiquement.
- Étiquetez les pots.
- Laissez refroidir à température ambiante avant de réfrigérer.
- L'épaississant est nécessaire dans toutes les recettes. Il contient de la pectine, un agent stabilisant essentiel pour la qualité gélatineuse de la confiture. L'épaississant est généralement en vente en sachets dans les supermarchés.
- Faites attention en manipulant la confiture chaude.

Stérilisation des pots

- Décollez les étiquettes et les opercules des couvercles en les immergeant dans l'eau chaude. Lavez soigneusement à l'eau + produit vaisselle.
- Posez les pots sur un plat et enfournez-les pendant 20-25 minutes à 100 °C. Retirez-les du four en utilisant les maniques et remplissez-les aussitôt de confiture chaude.
- La stérilisation des pots détruira les germes et supprimera les bactéries qui auraient pu attaquer la confiture.

Vous pourrez ainsi savourer toute l'année une confiture maison.

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (9) CONFITURE et appuyez sur START/PAUSE.
 4. Mélangez pendant 5 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.
- Remarque: il est normal que pendant le processus de cuisson la quantité de vapeur en excès sorte par l'évent. Laissez le couvercle fermé jusqu'à cuisson complète.

CONFITURE DE FRAISES

500g de fraises en morceaux.

1 1/2 tasse de sucre

3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE D'ABRICOTS

500g d'abricots frais, sans noyau et en petits morceaux

1 1/2 tasse de sucre

1/4 tasse de jus de citron

2 cuillerées d'eau

3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE POMMES ET RHUBARBE

- 1 pomme pelée et coupée en morceaux
- 300 g de rhubarbe en morceaux
- 150 ml d'eau
- 1 tasse de sucre
- 2 cuillerées de jus de citron
- 3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE KIWIS

- 6 grands kiwis pelés et coupés en petits morceaux
- 1 tasse de sucre
- 1 cuillerée d'eau
- 1 cuillerée de jus de citron
- 3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE PRUNES

- 500g de prunes fraîches, pelées, dénoyautées et coupées en morceaux
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1 cuillerée de jus de citron
- 3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE PÊCHES AU CARDAMOME

- 500 g de pêches fraîches, avec noyau, coupées en morceaux
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1/2 cuil. à café de graines de cardamome, écrasées
- 2 cuillerées d'eau
- 3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE TRADITIONNELLE

- 500 g d'oranges divisées en deux et émincées.
- 1 1/2 tasse de sucre
- 2 cuillerées de jus de citron
- 3 cuillerées d'épaississant

PÂTES

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (11) PÂTE À PÂTES et appuyez sur START/PAUSE.

PÂTE À PÂTES

125 ml d'eau
4 œufs de 60 g
Farine 500 g
1/2 cuil. à café de sel

Remarque: si la pâte est trop visqueuse, ajoutez de la farine.

Variations

Pâtes aux épinards: ajoutez aux ingrédients de la recette 100 g d'épinards soigneusement égouttés

Pâtes à la tomate: ajoutez aux ingrédients de la recette 2 cuillerées de concentré de tomate.

RAVIOLIS AU POTIRON ET AU FROMAGE

1 quantité de pâte pour les pâtes

Farce

150 g de potiron pelé, cuit et mouliné

100 g de ricotta écrasée

Sel et poivre

300 g de chapelure

1 pincée de noix de muscade

1 cuil. à café d'ail écrasé

1. Si le mélange est trop dense, ajoutez un œuf. Salez et poivrez

2. Divisez la pâte en 4.

Formez avec chaque portion un carré de 25 x 25 cm.

3. Mettez 2 cuil. à café de farce sur deux des carrés de la pâte roulée.

Appliquez sur les bords un peu d'eau ou d'œuf battu et posez dessus les bouts de pâte restants.

Appuyez fort entre la farce et les bords pour refermer les raviolis.

Coupez les raviolis en carrés à l'aide de la roulette de pâtissier.

4. Cuisez les raviolis dans un grand faitout d'eau bouillante pendant 5-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient 'al dente.'

Égouttez bien et servez avec une sauce tomate ou à la crème.

Pour 4 à 6 personnes

FETTUCCINE À LA SAUCE TOMATE

1 quantité de pâte pour des pâtes aux épinards

Sauce

3 cuillerées d'huile d'olive

1 oignon, en morceaux

2 boîtes de tomates pelées de 400 g

2 cuillerées de concentré de tomate

Sel et poivre

1. Avec une machine, formez trois rectangles de pâte de 10 x 40 cm.

Introduisez la pâte dans la même machine pour la couper en fettuccine.

2. Faites bouillir l'eau dans un grand faitout.

Ajoutez une cuillerée d'huile et cuisez les fettuccine pendant 5-8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient 'al dente.'

SAUCE TOMATE

1. Mettez l'huile et l'oignon dans une casserole et faites rissoler.
2. Passez les tomates dans un bol et versez dans la casserole. Salez et poivrez. Laissez bouillir lentement pendant 20 minutes.

SPAGHETTIS À LA CARBONARA

1 quantité de pâte pour les pâtes

Sauce

- 3 cuillerées d'huile d'olive
- 6 tranches de lard, en dés
- 1/2 tasse de parmesan
- 4 œufs
- Poivre

1. Avec une machine, formez trois rectangles de pâte de 10x40 cm. Introduisez la pâte dans la même machine pour couper les spaghettis.
2. Faites bouillir l'eau dans un grand faitout. Ajoutez une cuillerée d'huile et cuisez les spaghettis pendant 5-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient 'al dente'.

Sauce carbonara

1. Chauffez l'huile dans une casserole. Ajoutez le lard et cuisez pendant quelques minutes.
2. Dans un récipient, mélangez le fromage, les œufs et le poivre.
3. Ajoutez les pâtes cuites – voir ci-dessus la sauce fromage+œufs - et faites-les sauter pour bien les amalgamer avec la sauce.

PIZZAS ET AUTRES PÂTES 'POLYVALENTES'

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE À PIZZA et appuyez sur START/PAUSE.
4. Retirez la pâte du moule et suivez les instructions pour chaque recette.

PÂTE À PIZZA

Pâte

- Eau 290 ml
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- 1/2 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à café de sucre
- Farine 480 g (3 tasses)
- 2 1/2 cuil. à café de levure sèche active

1. Retirez toute la pâte du moule. Huilez deux plats à pizza. Chauffez le four à 180 °C
2. Divisez la pâte en deux et étalez-la sur les plats à peine huilés. Garnissez la pizza à votre gré et cuisez-la pendant 20 minutes.

FOUGASSE AUX HERBES

Pâte

- Eau 230 ml
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 2 cuillerées de sucre
- Farine 480 g (3 tasses)
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Garniture

- 2 cuillerées d'huile d'olive
- 1 cuil. à café d'origan
- 1 cuil. à café de basilic ciselé

1. Retirez toute la pâte du moule. Huilez le plat de cuisson
2. Pétrissez en ajoutant un peu de farine jusqu'à obtenir une pâte suffisamment élastique que vous étalerez dans le plat à peine huilé
3. Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes.
4. Versez un filet d'huile, ajoutez les herbes et cuisez au four préchauffé pendant 30 minutes à 180 °C.

Petit pain sucré

Pâte

- Eau 320 ml
- 2 cuillerées d'huile
- 1 œuf de 60 g
- $\frac{1}{4}$ de raisins de Corinthe
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de noix de muscade
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucre roux
- 520g (3 $\frac{1}{4}$ tasses) de farine
- 2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active
- Farina 80g ($\frac{1}{2}$ tasse)
- Eau 80 ml
- 2 cuillerées de sucre

1. Retirez toute la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé.
 2. Pétrissez en ajoutant un peu de farine jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment élastique. Divisez la pâte en 12 pâtons.
- Roulez chaque pâton pour former une boule et placez-les les uns à côté des autres sur le plat de cuisson. Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes. Cuisez les petits pains pendant 30 minutes au four préchauffé à 180 °C . Quantité obtenue 12 petits pains

GRESSINS

Pâte

- Eau 240 ml
- 2 cuillerées d'huile
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 2 cuillerées de sucre
- Farine 480 g (3 tasses)
- 2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Garniture

1 cuil. à café d'eau

1 blanc d'œuf

Graines de sésame

1. Retirez toute la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé. Chauffez le four à 180 °C
2. Divisez la pâte en 30 pâtons. Roulez chaque pâton pour former un rouleau de 20 cm. Posez-les à intervalles de 2,5 cm sur le plat de cuisson.
Couvrez et laissez lever la pâte pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle gonfle.
3. Battez le blanc d'œuf et l'eau, badigeonnez les gressins et ajoutez les graines de sésame.
Cuissez pendant 25 minutes ou jusqu'au dorage des gressins. Quantité obtenue 30 gressins

PETITS PAINS

Pâte

Eau 250 ml

1 œuf de 60 g

2 cuillerées d'huile

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

Farine 520g (3 $\frac{1}{4}$ tasses)

2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Garniture

Beurre fondu

1. Retirez toute la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé. Chauffez le four à 180 °C
2. Divisez la pâte en 15 pâtons. Roulez chaque pâton en boule. Posez-les sur le plat de cuisson.
Couvrez et laissez lever la pâte pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Badigeonnez de beurre. Cuissez pendant 15 minutes.

PAIN AU FROMAGE

Ingédients

3 œufs de 60 g

3 cuillerées d'huile

Eau 425 ml

Fromage , râpé, $\frac{1}{2}$ tasse

Graines de sésame, 1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1 cuillerée de graines de pavot

1 cuillerée d'oignon haché

2 cuillerées de sucre

1 cuil. à café de sel

Farine de riz non blanchi 100 g

Farine de riz non poli 200 g

2 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de levure sèche active

GÂTEAUX AU CAMEL

Pâte

- Eau 250 ml
- 2 cuillères d'huile
- 1 œuf de 60 g
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 2 cuillères de sucre
- Farine 520 g (3 $\frac{3}{4}$ tasses)
- 2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Farce

- Beurre fondu, 80 g
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre roux
- 2 cuil. à café de cannelle
- 1. Retirez la pâte du moule. Huilez un plat de cuisson
- 2. Mélangez le beurre, le sucre roux et la cannelle.
- 3. Avec la pâte, formez un rectangle et couvrez le moule.
- 4. Versez la farce. Commencez à rouler la pâte ; coupez en tranches de 2,5 cm environ que vous poserez dans le plat.
- 5. Couvrez et laissez lever la pâte ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 6. Cuisez au four préchauffé, pendant 30 minutes à 180°C.

CHAUSSENS

Pâte

- Eau 250 ml
- 1 cuillère d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 1 cuil. à café de sucre
- Farine 400g (2 $\frac{1}{2}$ tasses)
- 2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Farce au pistou

- 6 tomates séchées
- 6 cuillères de pistou
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de mozzarella morcelée
- 1 tasse de champignons
- $\frac{3}{4}$ de lard en dés
- 1 œuf, légèrement battu
- Sel et poivre

- 1. Retirez la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé. Chauffez le four à 180 °C
- 2. Divisez la pâte en 6 pâtons égaux. Abaissez chaque pâton avec un rouleau à pâtisserie de manière à former des cercles de 18 cm environ.
Étalez une couche de pistou sur chaque cercle en laissant une marge de 2 cm
- 3. Ajoutez le fromage, le lard, les champignons et les tomates sur la moitié de chaque cercle, en laissant une marge de 1 cm. Salez et poivrez.
- 4. Pliez la pâte sur la farce et repliez le bord vers le haut en serrant fort pour fermer.
Posez-les sur le plat de cuisson
Badigeonnez avec l'œuf et cuisez pendant 25-30 minutes.
Quantité obtenue 6 portions

GÂTEAUX À LA CANNELLE

Pâte

Eau 250 ml

2 cuillerées d'huile

1 œuf de 60 g

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

2 cuillerées de sucre

Farine 520 g (3 $\frac{1}{4}$ tasses)

2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Farce

3 cuillerées de beurre fondu

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

2 cuillerée de cannelle

1. Retirez la pâte du moule. Huilez un plat de cuisson

2. Mélangez le sucre et la cannelle. Abaissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à former un rectangle. Étalez le beurre et le mélange sucre et cannelle. Enroulez la pâte sur elle-même et coupez en tranches de 2,5 cm que vous poserez dans le plat.

3. Couvrez et laissez lever la pâte pendant 1 heure et demie ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.

4. Cuissez au four préchauffé pendant 30 minutes à 180°C.

GLAÇAGES ET PÂTES A TARTINER

BEURRE À L'AIL

Mélange:

$\frac{1}{4}$ tasse d'huile ou de beurre, ramolli

$\frac{1}{8}$ cuil. à café d'ail en poudre

BEURRE AU FROMAGE ET AUX HERBES

Mélange:

$\frac{1}{4}$ tasse d'huile ou de beurre, ramolli

1 cuillerée de parmesan râpé

1 cuil. à café de persil frais haché

$\frac{1}{4}$ cuil. à café de feuilles d'origan séchées

Une pincée de sel à l'ail

PÂTE A TARTINER AU CHOCOLAT ET À LA BANANE

Mélange:

$\frac{1}{3}$ tasse de banane mûre broyée

$\frac{1}{3}$ tasse de paillettes de chocolat noir fondu

PÂTE A TARTINER AU FROMAGE ET CRÈME DE FRUITS

Mélange:

Battez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance moelleuse :

250g de crème de fromage, ramolli

$\frac{1}{4}$ tasse de votre confiture de fruits préférée

PÂTE A TARTINER AU JAMBON ET AU FROMAGE SUISSE

Mélange:

250 g de crème de fromage, ramolli

2 cuillerées de jambon coupé en petits morceaux

1 cuillerée de fromage suisse morcelé

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de moutarde

PÂTE A TARTINER AUX NOIX ET AU MIEL

Mélange:

200 g de crème de fromage, ramolli
1 cuillerée de noix broyées
2 cuillerées de miel

PÂTE A TARTINER AU MIEL ET À L'ORANGE

Mélange:

Battez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance moelleuse :
250 g d'huile ou de beurre, ramolli
2 cuillerées de miel
2 cuil. à café d'écorce d'orange râpée

Glaçage au beurre

Mélange:

2 cuillerées d'huile ou de beurre
 $\frac{2}{3}$ tasse de sucre glace
 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de vanille
3-4 cuil. à café de lait
Dorez légèrement le beurre dans une casserole, à feu modéré et laissez refroidir.
Mélangez avec le sucre glace et la vanille.
Ajoutez le lait jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler.

GLAÇAGE À LA CANNELLE

Mélange:

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler.
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre glace
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de cannelle moulue
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cuil. à café d'eau

GLAÇAGE AUX AGRUMES

Mélange:

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre glace
1 cuil. à café d'écorce d'orange ou de citron, râpée
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cuil. à café de jus de citron ou d'orange

GLAÇAGE À LA CRÈME DE VANILLE

Mélange:

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler.
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre glace
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de vanille
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cuil. à café de lait