

MACHINE A PAIN FMP900 – NOTICE D'UTILISATION (GS/220-240V/50HZ)

Introduction

La machine à pain modèle FMP900 vous permet de préparer divers pains faits maison en proposant 12 programmes de cuisson dont :

Pain blanc, pain français, pain complet, pain rapide, super rapide 1, super rapide 2, pâte, pain sucré, confitures, gâteaux, pain de mie et cuisson prolongée.

Importants conseils de sécurité :

1. Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation avant de vous servir de la machine à pain.
2. NE touchez PAS les surfaces chaudes Les surfaces accessibles risquent de devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants isolants pour sortir le moule à pain chaud.
3. Pour éviter des déversements dans la chambre de cuisson, retirez toujours le moule à pain de la machine avant d'ajouter les ingrédients.
Les ingrédients que l'on fait tomber par mégarde sur la résistance peuvent brûler et provoquer de la fumée.

4. Réservez votre machine à pain à l'usage domestique pour lequel elle est prévue.
5. N'utilisez PAS l'appareil s'il est tombé accidentellement ou si son cordon d'alimentation présente des signes visibles d'endommagement.
6. Ne plongez PAS l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez TOUJOURS l'appareil en dehors des périodes d'utilisation, avant la pose ou la dépose de pièces ou avant le nettoyage.
8. NE laissez PAS le cordon d'alimentation pendre du bord d'un plan de travail ou lui permettre de toucher des surfaces chaudes.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
10. NE mettez PAS votre main dans la chambre de cuisson après avoir retiré le moule à pain car elle sera très chaude.
11. NE touchez PAS les pièces en mouvement dans la machine à pain.
12. NE dépassez PAS les quantités maximales indiquées sous peine de surcharger la machine à pain.

13. N'exposez PAS la machine à pain au rayonnement direct du soleil, à proximité d'appareils chauds ou dans un courant d'air.

Tous ces facteurs peuvent perturber la température interne du four, ce qui pourrait gêner les résultats.

14. Au cas, fort malencontreux, où il y aurait une coupure de courant après le traitement partiel des ingrédients, il vous faudra recommencer.

15. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.

16. NE faites PAS fonctionner la machine à pain lorsqu'elle est vide sous peine de l'endommager.

17. NE vous servez PAS de la chambre de cuisson pour conserver quoique ce soit.

18. NE couvrez PAS les orifices sur le couvercle pour faire échapper la vapeur et assurez-vous que la ventilation est suffisante autour de la machine à pain pendant son fonctionnement.

19. Nettoyez bien le four et le moule après utilisation mais uniquement quand ils auront refroidi.

20. NE laissez PAS les enfants jouer avec l'appareil.

Utilisation de la machine pour la première fois :

La machine ne peut être branchée qu'à une prise électrique reliée à la terre et correctement installée de 220-240V 50Hz.

Lorsque la machine est branchée au secteur, un bip sonore se fait entendre et l'inscription « 3:00 » apparaît sur l'écran au bout d'un court instant. Veuillez noter que les deux points entre le « 3 » et les « 00 » ne sont pas visibles en permanence.

La machine est maintenant prête à fonctionner et se règle automatique sur le programme « 1 » (position normale) mais sans se mettre en marche.

Programmes et fonctionnement

La machine à pain FMP900 est dotée d'un écran LCD et fonctionne par l'entremise de 6 touches, avec affichage.

Programmes :

Ceci permet de sélectionner le programme souhaité. A chaque appui (accompagné d'un petit bip sonore), le type de programme change. Le programme en cours apparaît sur l'écran. La machine possède 12 réglages différents qui sont décrits dans la section « Types de programmes »

Degré de cuisson :

Ceci permet de sélectionner le degré de cuisson de la croûte : moelleux, ferme ou croustillant.

Taille du pain :

Ceci permet de sélectionner la taille du pain : normal ou gros.

Bouton DÉPART / ARRÊT

Ceci permet de démarrer ou d'arrêter le programme de cuisson sélectionné.

DÉPART : pour démarrer un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 1 seconde. bip sonore court est émis, les deux points sur l'affichage de l'heure commencent à clignoter et le programme commence.

ARRÊT : pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme l'annulation du programme.

Marche/Arrêt

Deux points qui clignotent : le programme a commencé
Deux points continuellement allumés : le programme a été annulé.

Minuteur

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre machine démarre pour qu'un pain tout chaud vous attende quand vous levez le matin ou quand vous revenez du travail.

Utilisez la touche « TEMPS + » pour augmenter le temps d'attente par tranche de 10 minutes et, le cas échéant, la touche « TEMPS - » pour le diminuer. Dès que le minuteur est réglé au temps d'attente voulu, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** ». Les deux points « : » clignoteront et votre pain sera prêt à l'heure que vous aurez prévu.

Le minuteur peut être réglé jusqu'à 13 heures.

EXEMPLE : il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7h00, c'est-à-dire 10 heures et 30 minutes plus tard.

Appuyez sur la touche « TEMPS + » jusqu'à lire « 10:30 », car la durée entre l'heure actuelle (20h30) et l'heure à laquelle le pain doit être prêt est de 10 heures et 30 minutes.

Si vous vous servez du minuteur, n'utilisez pas d'ingrédients périssables comme les œufs, le lait frais, etc.

Maintien au chaud :

Votre pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain de la machine, éteignez cette fonction en appuyant sur le bouton « DÉPART/ARRÊT ».

Message d'avertissement :

Si les lettres « H:HH » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que la température à l'intérieur est encore trop chaude.

Appuyez sur ARRÊT, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si les lettres « E:EE » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que le détecteur de température est défectueux. Il devra être réparé par un spécialiste.

Conditions ambiantes

Il se peut que la machine fonctionne bien dans une large plage de températures mais il risque d'y avoir une différence dans la taille du pain selon si la pièce est très chaude ou très froide. Nous suggérons une température ambiante entre 10 °C et 36 °C.

Types de programmes :

La machine à pain FMP900 est dotée de 12 programmes :

| | | |
|-----|-------------------|---|
| 1. | pain blanc | pétrissage, levée et cuisson de pain normal |
| 2. | pain français | pétrissage, levée et cuisson avec une durée de levée plus longue (pour aérer) |
| 3. | pain complet | pétrissage, levée et cuisson de pain au blé complet |
| 4. | pain rapide | pétrissage, levée et cuisson de pain avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium |
| 5. | pain sucré | pétrissage, levée et cuisson de pain sucré |
| 6. | super rapide 1 | pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 700g |
| 7. | super rapide 2 | pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 900g |
| 8. | pâte | pétrissage et levée sans cuisson |
| 9. | confitures | mélange et cuisson de confitures |
| 10. | gâteaux | mélange et cuisson du gâteau, levée avec du bicarbonate de sodium ou de la levure chimique |
| 11. | pain de mie | pétrissage, levé et cuisson du pain de mie |
| 12. | cuisson prolongee | cuisson uniquement, pas besoin de pétrissage ni de levée (pour les pâtes toutes faites) |

Insertion et retrait du moule à pain :

Insertion : Insérez le moule à pain en appuyant légèrement et en le faisant tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qui se fixe dans la position correcte.

Retrait : Pour retirer le moule à pain, appuyez légèrement dessus et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il est toujours préférable de porter des gants isolants car le moule à pain sera chaud après utilisation.

Comment faire du pain :

- 1.Retirez le moule à pain.
- 2.Placez le pétrin sur l'axe.
- 3.Placez les ingrédients dans le moule à pain. Tous les ingrédients, y compris les liquides, doivent être à la température de la pièce. Incorporez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette ! Ajoutez la levure EN TOUT DERNIER. Saupoudrez le sucre et le sel autour du mélange qui reste. Mettez la levure dans un petit trou dans la farine.
- 4.Placez le moule à pain dans la machine.
- 5.Fermez le couvercle.
- 6.Branchez la machine au secteur.

Reportez-vous aux paragraphes « Utilisation de la machine pour la première fois » et « Branchement électrique ».

- 7.Sélectionnez le programme et le degré de cuisson.
- 8.Réglez le minuteur si vous en avez besoin.

9. Appuyez sur le bouton « DÉPART », les deux points « : » clignotent. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Si pendant le processus de deuxième pétrissage des programmes ci-dessous, un bip sonore est émis, ceci indique qu'on peut rajouter les ingrédients délicats (raisins secs et fruits confits) : PAIN BLANC, PAIN FRANCAIS, PAIN COMPLET, PAIN SUCRE, PAIN DE MIE, PAIN RAPIDE

Il est normal que de la vapeur s'échappe des petits orifices.

10.Dernière étape

A la fin du programme de cuisson, 10 bips sonores se font entendre et la machine passe directement à la fonction de maintien au chaud d'une heure suivie de 10 autres bips sonores indiquant la fin du programme. Si vous souhaitez retirer le pain plus tôt, annulez la fonction « maintien au chaud » en appuyant sur le bouton « DÉPART/ARRÊT », ouvrez le couvercle et sortez le moule à pain. Il est indispensable d'utiliser des gants isolants ou autre objet similaire car le moule à pain est très chaud. Retournez le moule à pain et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain sorte. Si le pétrin reste dans le pain, dégagez-le avec un ustensil en plastique résistant à la chaleur. Laissez le pain refroidir.

- 11.Débranchez la prise du secteur et nettoyez la machine en suivant les instructions.

Exemple de recette :

| Programme | PAIN BLANC |
|----------------|---------------------|
| Eau | 1 1/3 tasse |
| Sucre | 3 cuillères à soupe |
| Huile | 3 cuillères à soupe |
| Sel | 2 cuillères à café |
| Lait en poudre | 3 cuillères à soupe |
| Farine à pain | 4 tasses |
| Levure sèche | 2 cuillères à café |

Vous trouverez d'autres recettes dans le livre de recettes.

A propos des pains rapides

Les pains rapides sont faits avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium qui est activé par l'humidité et la chaleur. Pour réaliser des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous les liquides au fond du moule à pain et les ingrédients secs au-dessus.

Pendant le mélange initial de la pâte à pain rapide, les ingrédients secs risquent de s'accumuler dans les coins du moule et il sera peut-être nécessaire d'aider la machine à mélanger les ingrédients avec une spatule en bois pour éviter la formation de boules de farine.

A propos des programmes « super rapide 1 » et « super rapide 2 »

Ces deux programmes super rapides permettent de préparer du pain en l'espace d'une heure. Le pain est un peu plus dense en texture avec ces réglages. L'eau utilisée dans les recettes doit être à une température comprise entre 48 et 50°C, température à vérifier avec un thermomètre de cuisson.

Nettoyage et stockage :

Débranchez la machine du secteur et laissez-la refroidir avant de commencer à la laver.

1. Le moule à pain : Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun objet pointu ou abrasif.

2. Le pétrin : S'il est difficile de retirer le pétrin de l'axe, mettez de l'eau dans le moule à pain et laissez tremper.

3. Le couvercle et la vitre : Nettoyer le couvercle et l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon légèrement humide.

Cet appareil est conforme aux directives CE relatives à la suppression des interférences radio et à la sécurité électrique (directive Basse tension) et a été fabriqué pour satisfaire aux exigences de sécurité actuelles.

Garantie :

Nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à partir de la date d'achat (preuve d'achat à l'appui). Les appareils défectueux seront réparés ou remplacés gratuitement s'ils sont reconnus avoir un défaut de fabrication.

La garantie sera nulle si les appareils ont été modifiés de quelque façon que ce soit. Pour les réparations pendant de la période de garantie, veuillez ramener le produit dans sa totalité, accompagné de la preuve d'achat, à l'endroit où vous l'avez acheté.

RECETTES

PAIN BLANC TRADITIONNEL

| | | |
|---------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Margarine ou beurre | 1 cs | 1,5 cs |
| Sel | 1 cc | 1 3/4 cc |
| Lait en poudre | 1,5 cs | 2 cs |
| Sucre | 1,5 cs | 2 cs |
| Farine de type 150 | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain blanc

| | | |
|--------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 45 | 390g | 525g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN FRANCAIS

Pain blanc français

| | | |
|--------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 280ml | 375ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Huile végétale | 3/4 cs | 1 cs |
| Semoule de blé dur | 20g | 150g |
| Farine de type 45 | 390g | 525g |
| Farine de blé dur | 50g | 75g |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN RAPIDE

Pain aux raisins et aux noix

Conseil : Ajoutez les raisins secs et les noix après le signal sonore, pendant la deuxième phase de pétrissage

| | | |
|---------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait | 210ml | 275ml |
| Margarine ou beurre | 25g | 30g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 45 | 310g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Raisins secs | 50g | 75g |
| Noix écrasées | 30g | 40g |

Programme : PAIN RAPIDE

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain italien

| | | |
|--------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 280ml | 375ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Huile végétale | 3/4 cs | 1 cs |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 55 | 350g | 475g |
| Semoule de maïs | 80g | 100g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN DE MIE

Pain aux graines de pavot

Conseil : Avant la dernière levée, ouvrez rapidement le couvercle, enduisez la pâte d'un peu d'eau et parsemez les graines Appuyez doucement sur les graines avec la main.

| | | |
|--------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 280ml | 375ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Huile végétale | 3/4 cs | 1 cs |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 55 | 350g | 475g |
| Semoule de maïs | 80g | 100g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN RAPIDE

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain à l'avoine

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Margarine ou beurre | 20g | 25g |
| Sel | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Sucre brun | 1 cc | 1 cc |
| Grains d'avoine aplatis | 120g | 150g |
| Farine de type 150 | 280g | 375g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain au lait Ribot

| | | |
|---------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait Ribot | 280ml | 375ml |
| Sel | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 150 | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN FRANCAIS | | |

Pain blanc grossier

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait | 220ml | 275ml |
| Margarine ou beurre | 20g | 25g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 150 | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain sucré

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait frais | 220ml | 275ml |
| Margarine ou beurre | 20g | 25g |
| Œufs | 1 | 2 |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Miel | 1 1/2 cs | 2 cs |
| Farine de type 55 | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN RAPIDE | | |

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain complet

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Margarine ou beurre | 20 | 25g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 150 | 210g | 270g |
| Farine de blé entier | 210g | 270g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain aux pommes de terre

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait | 220ml | 300ml |
| Margarine ou beurre | 20 | 25g |
| Œufs | 1 | 1 |
| Purée de p. de terre | 120g | 150g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de type 150 | 430g | 630g |
| Farine de blé entier | 210g | 270g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN RAPIDE | | |

Pain aux raisins secs

Conseil : Ajoutez les raisins ou tout autre type de fruits secs après le signal sonore pendant la 2ème phase de pétrissage.

| | | |
|---------------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 210ml | 275 ml |
| Margarine ou beurre | 20 | 25g |
| Sel | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Miel | 1 cs | 1 cs |
| Farine de type 45 | 380g | 500g |
| Cannelle | 3/4 cc | 3/4 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Raisins/fruits secs | 50g | 75g |
| Programme : PAIN RAPIDE ou PAIN SUCRE | | |

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient du pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain au levain

| | | |
|-----------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Levain deshydraté * | 1/2 sachet | 1/2 sachet |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Epices (cumin, poivre vert) | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Farine de seigle | 190g | 250g |
| Farine de type 150 | 200g | 250g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 1 sachet |

Programme : PAIN BLANC

* le levain deshydraté est concentré et se vend en sachets de 15g.

Pain grossier

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Levain de blé deshydraté | *20g | 25g |
| Eau | 220ml | 300ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 3/4 cc | 1 cc |
| Farine de type 150 | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN FRANCAIS

*Le levain de blé améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est moins fort que le levain de seigle.

Pain Graham au blé

| | | |
|----------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Beurre ou margarine | 20g | 25g |
| Miel | 1 cc | 1 cc |
| Vinaigre | 3/4 cc | 3/4 cc |
| Farine de blé entier | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN COMPLET

Pain à l'oignon

| | | |
|--------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Oignons grillés | 30g | 50g |
| Farine de type 150 | 400g | 540g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN RAPIDE

Pain complet grossier

Conseil : Les épices peuvent être ajoutées entières ou écrasées. Avant la dernière levée, ouvrez rapidement le couvercle, enduisez la pâte d'un peu d'eau et parsemez des graines d'avoines ou de millets. Appuyez doucement dessus avec la main.

| | | |
|----------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Farine de seigle | 130g | 170g |
| Farine de blé entier | 130g | 170g |
| Farine d'épeautre | 170g | 70g |
| Sirop de betterave | 1 cc | 1 cc |
| Graines de piment | 1/4 cc | 1/4 cc |
| Coriandre | 1/4 cc | 1/4 cc |
| Muscade rapée | 3/4 cc | 1 cc |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Levain deshydraté | 1/2 sachet | 1/2 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain de seigle

| | | |
|---------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Levain deshydraté * | 1/2 sachet | 1/2 sachet |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Malt de seigle | 7g | 10g |
| Farine de seigle | 240g | 300g |
| Farine de type 150 | 150g | 200g |
| Levure | 1 sachet | 1 sachet |

Programme : PAIN COMPLET

PAIN AUX POMMES ET AUX NOIX

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Œufs | 2 |
| Lait | 40ml |
| Huile | 4 cs |
| Sucre | 1 tasse |
| Pommes Granny Smith, pelées et rapées | 2 tasses |
| Noix hachées | 1 tasse |
| Farine tout-usage | 380g |
| Bicarbonate de sodium | 1 cc |
| Levure chimique | 1 cc |
| Sel | 1/2 cc |
| Noix de muscade | 1/2 cc |
| Cannelle | 1/2 cc |

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN A LA BANANE ET AUX NOIX

| | |
|------------------------|-----------|
| Œufs | 4 |
| Lait | 250ml |
| Huile | 4 cs |
| Sucre | 1/2 tasse |
| Sucre brun foncé | 1/2 tasse |
| Bananes mûres écrasées | 2 tasses |
| Noix hachées | 1 tasse |
| Farine tout-usage | 380g |
| Bicarbonate de sodium | 1 cc |
| Levure chimique | 2 cc |
| Sel | 2 cc |

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN IRLANDAIS

| | |
|-----------------------|-----------|
| Œufs | 2 |
| Lait Ribot | 370ml |
| Graines de carvi | 1 cs |
| Sucre | 1/2 tasse |
| Farine tout-usage | 500g |
| Bicarbonate de sodium | 1 cc |
| Sel | 1/2 cc |
| Raisins secs | 1 tasse |

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN AU MAÏS

| | |
|-------------------|-----------|
| Œufs | 4 |
| Lait | 250ml |
| Huile | 1/3 cc |
| Sucre | 1/4 tasse |
| Sel | 1 cc |
| Farine tout-usage | 300g |
| Semoule de maïs | 120g |
| Levure chimique | 5 cc |

Programme : PAIN RAPIDE

Pains complets grossiers

Pain aux sept grains

| | | |
|-------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 360ml | 500ml |
| Sel | 1 cc | 1 1/2 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 1/2 cc |
| Vinaigre | 1 cc | 1 1/2 cc |
| Margarine ou beurre | 20g | 30g |
| Farine complète | 420g | 50g |
| Céréales 7 grains (Red River) | 150g | 200g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN COMPLET

Pain Coreal

| | | |
|-----------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 340ml | 450ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Farine de blé entier | 135g | 175g |
| Farine de seigle entier | 135g | 175g |
| Semoule grossière de seigle | 35g | 50g |
| Semoule d'épeautre vert | 35g | 50g |
| Semoule de sarrasin | 35g | 50g |
| Graines de tournesol | 25g | 35g |
| Pépins de potiron | 25g | 35g |
| Graines de lin | 1 cs | 1 cs |
| Graines de sésame | 1 cs | 1 cs |
| Miel | 1 cc | 1 cc |
| Levain déshydraté | 1/2 sachet | 1/2 sachet |
| Levure instantanée | 1 sachet | 1 sachet |

Programme : PAIN COMPLET

Pain complet bavarois

Conseil : Au lieu de graines de carvi, vous pouvez aussi utiliser 1/2 cc (5g) de coriandre, fenouil ou anis.

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 20ml | 300ml |
| Farine de blé entier | 300g | 400g |
| Farine de seigle entier | 100g | 125g |
| Pomme de terre moyenne | | |
| bouillie et en purée | 60g | 100g |
| Levain déshydraté | 1/2 sachet | 1/2 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN COMPLET

Pain d'épeautre

Conseil : Ouvrez rapidement le couvercle avant la dernière levée. Enduisez la pâte d'eau tiède, parsemez les graines de tournesol et appuyez doucement dessus.

| | | |
|------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait Ribot | 300ml | 400ml |
| Farine d'épeautre entier | 170g | 230g |
| Farine de seigle entier | 135g | 80g |
| Semoule grossière d'épeautre | 135g | 180g |
| Graines de tournesol | 50g | 75g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Levain déshydraté | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain complet au yaourt

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait§ | 200ml | 250ml |
| Yaourt | 120g | 150g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Vinaigre | 3/4 cs | 3/4 cs |
| Farine de blé entier | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain 100% complet

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Miel | 1 cc | 1 cc |
| Farine de blé entier | 410g | 540g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN COMPLET | | |

Pain du pauvre

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270 | 350ml |
| Margarine ou beurre | 25g | 30g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Remoulage bis de blé | 50g | 75g |
| Germes de blé | 35g | 50g |
| ou Germes de blé | 1 cs | 1 cs |
| Farine de blé entier | 300g | 400g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN COMPLET | | |

Pain brun

| | | |
|--|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 300ml | 400ml |
| Semoule grossière de seigle entier | 135g | 180g |
| Farine de seigle entier | 135g | 180g |
| Farine de blé entier | 170g | 230g |
| Orge malté (dans magasins bio - donne à la mie sa couleur foncée) | 8g | 10g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Graines de tournesol | 50g | 75g |
| Sirop de betterave foncé | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN COMPLET | | |

Pain complet au blé pur

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Huile végétale | 1 cs | 1 cs |
| Miel | 3/4 cc | 3/4 cc |
| Sirop de betterave | 3/4 cc | 3/4 cc |
| Farine de blé entier | 380g | 500g |
| Gluten de blé véritable | 3/4 cs | 3/4 cs |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN COMPLET | | |

Pain à la bière

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 150ml | 200ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Bière | 150ml | 200ml |
| Farine de blé entier | 180g | 230g |
| Farine de sarrasin | 135g | 180g |
| Farine d'épeautre entier | 135g | 180g |
| Graines de sésame | 35g | 50g |
| Malt noir (orge malté) | 4g | 5g |
| Levain déshydraté | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Toutes sortes de délicieuses préparations sucrées

Pain petit-déjeuner coloré

Conseil : Le muesli croustillant peut être remplacé par du muesli au chocolat ou votre muesli préféré.

| | | |
|---|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait | 200ml | 250ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cs | 1 1/2 |
| Farine de type 45 | 320g | 425g |
| Pruneaux d'Agen hachés grossièrement | 12g | 15g |
| Muesli croustillant | 40g | 50g |
| Flocons de noix de coco | < 3/4 cs | < 3/4 cs |
| Beurre | 20g | 25g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain au yaourt

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait | 200ml | 250ml |
| Yaourt | 110g | 150g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain au miel français

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 250ml | 325ml |
| Huile d'olive | 1 cs | 2 cs |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Miel | 1 1/2 cs | 1 1/2 cs |
| Farine de type 45 | 340g | 450g |
| Farine de blé dur | 50g | 75g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient du pain plus léger.
Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain au rhum, raisins et noix

| | | |
|---------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait | 210ml | 280ml |
| Rhum 40% | 1 cs | 1 cs |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Miel de sapin | 1 1/2 cs | 2 cs |
| Beurre | 25g | 30g |
| Farine de blé entier | 380g | 500g |
| Cerneaux de noix entiers* | 30g | 40g |
| Raisins secs au rhum Schwartau* | 35g | 50g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient du pain plus léger.
Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros. *Ajoutez ces ingrédients après le premier signal sonore.

Pain au fromage frais

| | | |
|---------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait | 160ml | 200ml |
| Margarine ou beurre | 25g | 30g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Oeufs entiers | 1 | 1 |
| Sucre | 1 cs | 1 cs |
| Fromage frais granulé | 90g | 125g |
| Cerneaux de noix entiers* | 30g | 40g |
| Farine de type 55 | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain Amaretto

Conseil : Vous pouvez utiliser des amandes écrasées au lieu des amandes émincées. L'amaretto peut être remplacé par du lait ou de l'eau.

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait | 160ml | 200ml |
| Amaretto | 50ml | 75ml |
| Sucre | 1 cs | 1 cs |
| Sel | 1 cc | 1/2 cc |
| Beurre | 25g | 30g |
| Amandes émincées | 25g | 75g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pain à l'œuf

Conseil : Battez d'abord les œufs dans un bol gradué et l'eau jusqu'à obtenir le niveau requis. Faites cuire immédiatement et consommez sans tarder.

| | | |
|----------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Oeufs | 1 | 2 |
| Avec de l'eau ou du lait jusqu'à | 230ml | 275ml |
| Sel | 1 cc | 1/2 cc |
| Sucre | 1 cs | 1 cs |
| Margarine ou beurre | 20g | 25g |
| Farine de type 55 | 380g | 500g |
| Levure | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC | | |

Pains aux herbes

| | | |
|---|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait Ribot | 280ml | 375ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cs | 1 cs |
| Beurre | 8g | 10g |
| Farine de type 55 | 380g | 500g |
| Persil frais finement haché ou autres herbes | 1 cs | 1 1/2 cs |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN BLANC (cuisson immédiate) | | |

Pain au tournesol

Conseil : *Ajoutez les graines de tournesol après le premier signal sonore. Vous pouvez aussi utiliser des pépins de potiron. Si vous faites griller les graines brièvement dans une poêle, le goût sera plus intense.

| | | |
|----------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 280ml | 375ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cs | 1 cs |
| Beurre | 25g | 30g |
| Graines de tournesol | 25g | 35g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain au riz

Faites cuire le riz dans beaucoup d'eau salée et laissez le refroidir. Conservez l'eau de cuisson et utilisez-la de la façon décrite ci-dessous. Conseil : Vous pouvez utiliser du lait au lieu de l'eau de cuisson. Vous pouvez ajouter 2-3 c. à soupe de raisins secs et 1 c. à café de cannelle. Vous ne pouvez pas préparer un pain plus gros sinon il deviendrait trop collant.

| | | |
|-----------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau de cuisson du riz | 230ml | 300ml |
| Riz rond-poids brut | 350g | 50g |
| Sucre | 1 1/2 cc | 2 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

pour faire

Programme : PAIN BLANC

Pain aux figes et aux noix

Conseil : Si vous utilisez des noix fraîches, le pain aura un goût plus amer mais il sera tout aussi bon. Il se marie très bien avec du vin jeune (Beaujolais nouveau).

| | | |
|-------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Farine de type 150 | 190g | 260g |
| Farine de seigle | 300g | 400g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Figes sèches finement coupées | 35g | 50g |
| Noix hachées | 35g | 50g |
| Miel | 1 cc | 1 1/2 cc |
| Levain déshydraté | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain aux carottes

| | | |
|----------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 210ml | 275ml |
| Beurre | 20g | 25g |
| Farine de type 55 | 380g | 500g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Carottes finement coupées en dés | *40g | 60g |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

*Si vous le souhaitez, vous pouvez faire un jus de carottes et l'ajouter dans les quantités requises.

Pain de mariage (pain et sel)

Conseil : lorsque le minuteur indique « 1:30 », faire un petit trou de 5cm de diamètre au centre du pain qui continuera à cuire ainsi. Quand le pain a refroidi, remplissez le trou de sel. Ceci est un cadeau original pour un mariage, un déménagement ou d'autres occasions.

| | | |
|------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait Ribot | 210ml | 250ml |
| Eau | 120ml | 150ml |
| Farine de seigle | 130g | 175g |
| Farine de seigle entier T170 | 130g | 175g |
| Farine de type 55 | 170g | 225g |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Levain déshydraté | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain aux herbes

| | | |
|--------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Beurre | 20g | 25g |
| Farine de type 150 | 150g | 200g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Coriandre | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Fenouil | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Anis | 1/2 cc | 1/2 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain au potiron

| | |
|--------------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 900 g |
| Purée de potiron* | 300ml |
| Farine de type 55 | 500g |
| Beurre | 25g |
| Sel | 1 cc |
| Pépins de potiron | 50g |
| Sucre | 1 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

*Faites la purée de potiron à partir d'un potiron mariné aigre-doux. Utilisez les quantités indiquées.

Pain aux anchois

Conseil : Vous pouvez ajouter, au lieu de la pomme, la même quantité d'achars finement coupés en dés. Le pain est particulièrement délicieux servi avec du beurre aux herbes.

| | |
|---|------------|
| TAILLE DU PAIN | 900 g |
| Eau | 325ml |
| Farine de blé entier | 500g |
| Semoule de blé entier | 75g |
| Filets d'anchois finement hachés | 8 |
| Pomme rouge, avec la peau, épépinée et coupée en lamelles | 1 |
| Huile d'olive | 11/2 cs |
| Levure instantanée | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain français aux herbes

Conseil : Vous pouvez quadrupler le nombre de gousses convient à d'ail en les coupant en tranches fines. Faites-les légèrement revenir dans du beurre et ajoutez-les aux autres ingrédients quand elles auront refroidi. Le goût est meilleur. Vous pouvez aussi remplacer le sel par du sel aux herbes.

| | | |
|---|---------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 270ml | 350ml |
| Farine de type 55 | 400g | 525g |
| Farine de blé dur | 50g | 75g |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Sel | 2 cc | 1 cc |
| Persil, aneth et cresson en petits morceaux | 11/2 cs | 11/2 cs |
| Gousses d'ail écrasées | 11/2 cc | 2 cc |
| Beurre | 12g | 15g |
| Levure instantanée | | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain au pesto – cuisson super rapide

| | | |
|--------------------|--------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau tiède, 48°C | 275ml | 370ml |
| Pesto préparé | 3 cs | 1/2 tasse |
| Lait en poudre | 4 cc | 6 cc |
| Sel | 1/3 cc | 1/2 cc |
| Farine à pain | 380g | 500g |
| Sucre | 4 cc | 6 cc |
| Levure instantanée | | 3/4 sachet |

Programme : Rapide 1 ou 2

Pain au poivre craqué et au chèvre – cuisson super rapide

| | | |
|----------------------------|--------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau tiède, 48°C | 250ml | 330ml |
| Fromage de chèvre moëlleux | 60g | 85g |
| Lait en poudre | 2 cs | 3 cs |
| Sel | 1/2 cc | 1 cc |
| Poivre noir moulu | 1 cs | 4 cc |
| Sucre | 2 cs | 3 cs |
| Farine à pain | 380g | 500g |
| Levure instantanée | | 3/4 sachet |

Programme : Rapide 1 ou 2

Pain au poivre et aux amandes

Conseil : Ce pain de fête est bien meilleur avec du fromage frais. Il est beaucoup plus léger Si vous le voulez plus épais, n'utilisez que la moitié de la levure requise.

| | | |
|---------------------------|--------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 240ml | 325ml |
| Farine de type 55 | 380 | 500g |
| Beurre | 12g | 15g |
| Sel | 1/2 cc | 1 cc |
| Amandes émincées grillées | 50g | 75g |
| Sucre | 2 cs | 3 cs |
| Graines de poivron vert | 1 cs | 1 cs |
| Levure instantanée | | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain des horticulteurs

| | |
|---|------------|
| TAILLE DU PAIN | 900 g |
| Eau | 150ml |
| Vin blanc sec | 150ml |
| Farine de blé entier | 400g |
| Farine de seigle entier | 125g |
| Sel | 1 cc |
| Sucre brun | 1 cc |
| Lard ou couenne de porc | 20g |
| Feuilles de vigne tendres et finement coupées | 1 cs |
| Poireaux finement coupés | 1 cs |
| Noix grossièrement écrasées | 2 cs |
| Levain déshydraté | 1/2 sachet |
| Levure instantanée | 3/4 sachet |

Programme : PAIN COMPLET

Pain de maïs

Conseil : La pâte est particulièrement adaptée à la préparation de petits pains croustillants. Utilisez le programme PATE, formez les petits pains et faites les cuire dans le four

| | | |
|--|-------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 230ml | 300ml |
| Farine de type 55 | 410g | 540g |
| Beurre | 20g | 25g |
| Semoule de maïs | 40g | 60g |
| Pommes sures avec la peau coupées en dés | 1 | 1 |
| Levure instantanée | | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain à pizza

| | | |
|--------------------|----------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 280ml | 375ml |
| Huile d'olive | 1 cs | 1 cs |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Orégon | 1 1/2 cc | 2 cc |
| Parmesan | 2 cs | 2 1/2 cs |
| Semoule de maïs | 75g | 100g |
| Farine de type 55 | 360g | 475g |
| Levure instantanée | | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain aux courgettes

Conseil : Ce pain est particulièrement bon, servi chaud, avec de l'huile d'olive

| | | |
|-----------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 40g | 50g |
| Farine de blé de type 55 | 380g | 500g |
| Courgettes crues finement coupées | 240g | 300g |
| Sel | 1 cc | 1 cc |
| Sucre | 1 cc | 1 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Pain franconien au bacon

Conseil : Avec le programme PATE, vous pouvez réaliser une miche de pain ou des petits pains avec les ingrédients. Saupoudrez de farine et faites cuire le pain au four à 200°C.

| | |
|----------------------------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 900 g |
| Lait Ribot | 350ml |
| Farine de seigle | 300g |
| Farine de blé de type 150 | 200g |
| Sel | 1 cc |
| Petit salé finement coupé en dés | 75g |
| Levain déshydraté | 1/2 sachet |
| Levure instantanée | 1 sachet |

Programme : PAIN BLANC

Recettes de pain avec des préparations toutes prêtes

Utilisez le programme PAIN RAPIDE avec les mélanges tous prêts à moins que le fabricant ne le spécifie autrement.

Pain ciabatta

Conseil : Vous pouvez préparer la pâte avec le programme PATE. Formez les petits pains et faites-les cuire au four.

| | | |
|----------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau tiède | 220ml | 310ml |
| Mélange pour pain ciabatta | 470g | 625g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN RAPIDE | | |

Pain bis grossier

| | | |
|--------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau tiède | 280ml | 375ml |
| Mélange pour pain bis grossier | 450g | 600g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN RAPIDE | | |

Pain au levain

| | | |
|-----------------------------|------------|----------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau tiède | 280ml | 375ml |
| Mélange pour pain au levain | 450g | 600g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 1 sachet |
| Programme : PAIN RAPIDE | | |

Pain natté au levain

| | | |
|-----------------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau ou lait tiède | 230ml | 310ml |
| Mélange pour pain natté au levain | 470g | 625g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN RAPIDE | | |

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain de campagne

| | | |
|-------------------------------|------------|----------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau tiède | 300ml | 425ml |
| Mélange pour pain de campagne | 450g | 600g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 1 sachet |
| Programme : PAIN RAPIDE | | |

Pain aux canneberges et aux noix

| | | |
|-------------------------------|---------|----------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Lait | 170ml | 190ml |
| Oeufs | 2 | 3 |
| Huile/beurre | 4 cs | 5 cs |
| Sucre | 4cs | 5 cs |
| Sel | 11/2 cc | 2 cc |
| Zest de citron | 3/4 cc | 1 cc |
| Farine de type 150 | 380g | 500g |
| Canneberges ou cerises sèches | 40g | 60g |
| Noix hachées | 40g | 60g |
| Levure instantanée | | 1 sachet |
| Programme : PAIN SUCRE | | |

Pain riche sucré

| | | |
|------------------------|---------|----------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 170ml | 210ml |
| Oeufs | 2 | 3 |
| Huile | 2 cs | 3 cs |
| Sucre | 2cs | 3 cs |
| Sel | 11/2 cc | 2 cc |
| Farine à pain | 350g | 460g |
| Raisins secs | 50g | 75g |
| Levure instantanée | | 1 sachet |
| Programme : PAIN SUCRE | | |

Pain aux noisettes, raisins et cannelle

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 250ml | 330ml |
| Huile | 2 c | 3 cs |
| Cannelle | 3/4 cc | 1 cc |
| Sucre brun foncé | 1 cs | 11/3 cs |
| Raisins secs | 60g | 80g |
| Noisettes | 60g | 80g |
| Sel | 11/2 cc | 2 cc |
| Farine de type 150 | 350g | 460g |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN SUCRE | | |

PAIN DE VACANCES

| | | |
|------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 125ml | 150ml |
| Lait | 160ml | 230ml |
| Huile | 2 cs | 3 cs |
| Sel | 2 cc | 2 1/2 cc |
| Sucre | 4 cs | 5 cs |
| Farine de type 150 | 350g | 460g |
| Noix hachées | 60g | 80g |
| Fruits confits | 60g | 80g |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN SUCRE | | |

PAIN DE MIE

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 260ml | 340ml |
| Margarine ou beurre | 1 1/2 cs | 2 cs |
| Sel | 1 1/2 cc | 2 cc |
| Lait en poudre | 1 1/2 cs | 2 cs |
| Sucre | 3 cs | 4 cs |
| Farine de type 150 | 380g | 500g |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN DE MIE | | |

PAIN DE MIE COMPLET

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| TAILLE DU PAIN | 700 g | 900 g |
| Eau | 370ml | 450ml |
| Farine de blé entier | 380g | 500g |
| Lait en poudre | 1 1/2 cs | 2 cs |
| Sel | 1 1/2 cc | 2 cc |
| Margarine ou beurre | 1 1/2 cs | 2 cs |
| Miel | 2 cs | 3 cs |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PAIN DE MIE | | |

Préparation de la pâte

Vous pouvez facilement préparer de la pâte avec le programme PATE de votre Machine à pain. La pâte peut être davantage travaillée et cuite au four. Ajoutez les ingrédients après le signal sonore pendant la 2ème phase de pétrissage. Dans le programme PATE, on ne différencie pas la taille du pain car il n'est pas cuit dans la Machine à pain. Nous fournirons les quantités qui peuvent être préparées. Voici quelques recettes :

Baguette française

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| TAILLE DE LA PÂTE | NORMAL | GROS |
| Eau | 375ml | 550ml |
| Sel | 1 cc | 1/2 cc |
| Sucre | 1 cc | 1/2 cc |
| Farine de type 55 | 552g | 700g |
| Farine de blé dur | 75g | 100g |
| Levain de blé déshydraté | 25g | 50g |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PATE | | |

Une fois prête, divisez la pâte en 2-4 morceaux. Donnez-leurs une forme allongée et laissez-les reposer pendant 30-40 mn. Avec un couteau, coupez des lignes diagonales sur le dessus et faites cuire les pains au four.

Gâteau au café

| | | |
|---------------------|------------|------------|
| TAILLE DE LA PÂTE | NORMAL | GROS |
| Lait | 170ml | 225ml |
| Sel | 1/4 cc | 1/2 cc |
| Jaune d'œuf | 1 | 1 |
| Beurre ou margarine | 10g | 20g |
| Farine de type 55 | 350g | 450g |
| Sucre | 35g | 50g |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |
| Programme : PATE | | |

Sortez la pâte du moule et travaillez-la. Donnez-lui une forme ronde ou carrée et ajoutez les garnitures suivantes :

| | | |
|------------------------------|--------|----------|
| TAILLE DE LA PÂTE | NORMAL | GROS |
| Beurre fondu | 2 cs | 3 cs |
| Sucre | 75g | 100g |
| Cannelle rapée | 1 cc | 1 1/2 cc |
| Noisettes écrasées | 60g | 90g |
| Glaçage, autant que souhaité | | |

Étalez le beurre sur la pâte. Mélangez le sucre, la cannelle et les noisettes dans un bol et étalez-les sur le beurre. Laissez la pâte reposer pendant 30 minutes dans un endroit chaud puis faites-la cuire.

Pizza au pain complet

| TAILLE DE LA PÂTE | NORMAL | GROS |
|----------------------|------------|------------|
| Eau | 150ml | 225ml |
| Sel | 1/2 cc | 1 cc |
| Huile d'olive | 2 cs | 3 cs |
| Farine de blé entier | 300g | 450g |
| Germes de blé | 1 cs | 1 1/2 cs |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |

Étalez la pâte, façonnez-la en forme de disque et laissez-la reposer pendant 10 mn. Étalez de la sauce à pizza sur la pâte et la garniture voulue. Faites cuire pendant 20 minutes.

Croissants

| TAILLE DE LA PÂTE | 14 unités |
|----------------------------------|------------|
| Œuf | 1 |
| Remplir d'eau ou de lait jusqu'à | 225ml |
| Beurre | 60g |
| Sel | 1 cc |
| Sucre | 2 cs |
| Farine de type 45 | 400g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet |

Sortez la pâte du moule, travaillez-la, laissez-la reposer et travaillez-la encore. Couvrez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes. Étalez la pâte en forme de rectangle et étalez dessus du beurre fondu (pas sur les bords). Pliez la pâte en trois (comme une lettre). Répétez cet exercice trois fois. Placez la pâte dans un sac en plastique pendant au moins 1 heure ou toute la nuit dans le réfrigérateur. Étalez la pâte en forme de rectangle et coupez-la en 9(18) carrés. Coupez chaque carré en diagonale. Roulez les triangles en commençant par le côté le plus large et disposez-les sur une plaque huilée. Enduisez-les d'œufs battus et faites-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 190°C. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson.

Bretzels

| TAILLE DE LA PÂTE | NORMAL | GROS |
|--------------------|--------|------------|
| Eau | 200ml | 300ml |
| Sel | 1/4 cc | 1/2 cc |
| Farine de type 45 | 360g | 540g |
| Sucre | 1/2 cc | 3/4 cc |
| Levure instantanée | | 3/4 sachet |

1 œuf (légèrement battu) à étaler. Gros sel à étaler. Incorporez tous les ingrédients, sauf l'œuf et le gros sel, dans le récipient.

Programme : PATE A PAIN

Après le signal sonore et lorsque l'écran montre « 0:00 », appuyez bouton DEPART/ARRET.

Faites chauffer le four à 230°C. Divisez la pâte en plusieurs morceaux que vous formerez en petits pains longs. Façonnez les bretzels et disposez-les sur une plaque à four huilée.

Badigeonnez les bretzels de l'œuf battu puis saupoudrez-les de sel. Faites cuire les bretzels à 200°C pendant 12-15 minutes dans un four préchauffé.

Brioches

| PETITS PAINS | 9 UNITÉS | 12 UNITÉS |
|--------------------|------------|-----------------|
| Lait | 100ml | 200ml |
| Sel | 3/4 cc | 1 cc |
| Eau | 30ml | 45ml |
| Beurre | 30g | 45g |
| Œuf entier | 1 | 1+1 jaune d'œuf |
| Farine de type 45 | 350g | 450 |
| Sucre | 1 1/2 cs | 2 cs |
| Levure instantanée | 1/2 sachet | 3/4 sachet |

Programme : PATE

Donnez à la pâte la forme que vous voulez ou travaillez-la comme suit pour des brioches à la cannelle:

Garniture

| | | |
|------------------------|--------|--------|
| Beurre/margarine fondu | 50g | 100g |
| Sucre | 50g | 100g |
| Cannelle rapée | 1/2 cc | 3/4 cc |

Glaçage, autant que souhaité

Sortez la pâte du moule et travaillez-la bien. Étalez-la en forme de rectangle sur une surface farinée et répartissez la crème au beurre sur la pâte.

Mélangez le sucre et la cannelle et saupoudrez-les sur le beurre.

Enroulez-la en commençant par le côté le plus large. Rentrez bien les côtés à l'intérieur. Coupez le cylindre obtenu en rondelles et disposez-les sur une plaque sans qu'elles se touchent les unes contre les autres.

Laissez-les reposer pendant environ 40 mn. Faites-les cuire à 190°C pendant 25-30 minutes dans un four préchauffé. Recouvrez-les de glaçage pendant qu'elles sont encore chaudes. Vous pouvez aussi mettre un abricot au centre avant la cuisson. Une fois cuits et refroidis, recouvrez les « œufs sur le plat » de sucre en poudre.

Stolle de Noël

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Ingrédients pour un stolle de | 100G |
| Lait | 125ml |
| Crème au beurre | 125g |
| Oeufs | 1 |
| Rhum | 3 cs |
| Farine de type 45 | 500g |
| Sucre | 100g |
| Ecorces de citron confit | 50g |
| Ecorces d'orange confite | 25g |
| Raisins secs | 100g |
| Sel | 1 pincée |
| Cannelle | 2 pincées |
| Levure instantanée | 2 sachet |

Programme : PATE

Sortez la pâte du moule et donnez-lui sa forme de pain plié. Faites cuire à 180°C (160°C dans un four à air pulsé) pendant environ 1h ou 1h30 (pour de grandes quantités).

Brioche parisiennes

| | | |
|----------------------------------|------------|-----------|
| Ingrédients pour | 9 unités | 12 unités |
| Oeuf | 1 | 2 |
| Remplir d'eau ou de lait jusqu'à | 225ml | 300ml |
| Beurre ou margarine | 55g | 75g |
| Sel | 1/2 cc | 3/4 cc |
| Farine de type 45 | 400g | 540g |
| Sucre | 40g | 50g |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 1 sachet |

Programme : PATE

Sortez la pâte du moule, travaillez-la et divisez-la en plusieurs morceaux. Faites une petite boule et une plus grosse à partir de chaque morceau. Placez la grosse boule dans un plat à brioche huilé. Placez la boule au-dessus.

Attendez que la pâte double de volume.

Mélangez un œuf avec du sucre, badigeonnez-en les brioches et cuire.

Petits pains au son

| | | |
|---------------------------|------------|-----------|
| Ingrédients pour | 9 unités | 12 unités |
| Eau | 325ml | 430ml |
| Sel | 1 cc | 1 1/2 cc |
| Beurre ou margarine | 30g | 40g |
| Poudre de lécithine pure* | 5g | 8g |
| Farine de type 150 | 400g | 600g |
| Pollard | 75g | 100g |
| Sucre | 1 cc | 1 1/2 cc |
| Levure instantanée | 3/4 sachet | 1 sachet |

Programme : PATE

Retirez la pâte quand le programme est terminé.

Travaillez-la et divisez-la en petits pains qui devront aussi être travaillés.

Faites cuire à 200°C dans un four préchauffé.

* La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui améliore le volume du pain, qui rend la mie plus moelleuse et la conserve fraîche plus longtemps.

Confitures

Il est facile de faire de la confiture avec la machine à pain. Même si vous n'avez jamais fait de confitures avant, cela vaut la peine d'essayer. Vous êtes assuré(e) d'un résultat absolument délicieux.

Procédez de la façon suivante :

Lavez les fruits frais et mûrs. Pelez les pommes, pêches, poires et autres fruits à peau dure.

Utilisez toujours les quantités recommandées car elles ont été précisément calculées pour le programme CONFITURES.

Sinon la confiture risque de bouillir trop tôt ou de déborder.

Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (max 1cm) et ajoutez le sucre dans les quantités spécifiées.

N'utilisez absolument pas de sucre ordinaire ou de sucre gélifiant car la confiture ne serait pas assez épaisse.

Mélangez les fruits et le sucre et faites démarrer le programme qui est complètement automatique.

Au bout de 1h20, un signal sonore est émis et vous pouvez remplir la confiture dans des pots en verre. Fermez bien les pots.

Confiture de fraises

Fraises lavées et séchées, coupées en morceaux
ou mises en purée 900g
Sucre cristal 500g
Jus de citron 1 cs

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient avec une spatule en plastic.

Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule.

Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.

Remplissez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Confiture de baies

Baies décongelées 950g
Sucre cristal 500g
Jus de citron 1 cs

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient.
Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule. Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.

Remplissez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Confiture d'orange

Oranges pelées et finement coupées en dés 900g
Citrons pelés et finement coupés en dés 100g
Sucre cristal 500g

Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en petits morceaux.
Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient.

Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule.

Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.

Remplissez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Service après vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par un réparateur de machine à pain agréé.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre machine à pain
- entretenir ou faire réparer votre appareil

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cette machine à pain