

Machine à pain **SD 253** – Complément au livret d'utilisation fourni.

PFS 01/12/03

Levures : N'utiliser que de la levure sèche portant la mention « Express » « ultra rapide » ou « lève 2 fois + vite ». Ne pas utiliser levure déshydratées classique, encore moins de levure chimique (réservée à la pâtisserie). Vous pouvez aussi utiliser de la levure de boulangerie fraîche, à condition de ne pas la diluer dans l'eau, mais de l'émietter finement dans la farine au fond du moule (compter env. 10 g (soit env. 1/4 de paquet) pour 500 g de farine, (sauf dans la cas de la brioche où l'on mettra ½ paquet soit 20 g).

Types de farine disponibles :

Le type est généralement indiqué sur le côté de l'emballage. S'il n'est pas mentionné, choisissez une autre marque de farine sauf s'il s'agit d'une farine mentionnée complète ou semi complète ou encore si le paquet porte la mention « convient pour le pain ».

Farine de blé Type 45 (farine à gâteaux) ou de froment Type 55 (souvent farine blé 1^{er} prix en hyper) ou Type 65 : convient pour la panification **si taux de protéines > 9-10 g pour 100 g. Parmi les farines blanches de base que vous trouvez en magasin, prenez de préférence une farine dont le taux de protéine est indiqué sur le paquet.**

Farine à gâteaux avec levure incorporée : **déconseillée** pour la panification

Farine Francine fluide ou farine suprême : convient pour le pain (la Suprême donne les meilleurs résultats pour la brioche)

Farine bise Type 80 : convient pour le pain

Farine semi complète type 110 ou farine complète type 150 : convient si au moins 100 g de farine blanche T 55 dans le mélange.

Farine de seigle : OK si elle ne représente pas plus d'1/3 de la farine totale

Farines multigraines ou multicéréales (Celnat, Markal, Soezie, La Vie Claire, etc ...) : convient pour le pain

Farine de sarrasin : ne peut être utilisée en panification

Mélanges pour pain (Mix) : il s'agit de mélanges tout prêts, contenant le sel, le sucre, le lait et la levure. Il ne faut ajouter que de l'eau dans ces Mix. Si un sachet de levure de boulangerie classique est inclus dans le paquet, penser à le remplacer par 1 à 1 ½ càc de levure Express. Si la levure est déjà incorporée dans le Mix (Soezie par exemple), n'ajoutez alors que de l'eau. :

Francine pain brioché : OK en mode basic

Francine pain de Campagne : OK en mode basic ou wholewheat

Mélanges Mix Soezie (Mix pain blanc, Mix multicérales, : excellents résultats)

Mix pour pain de campagne Mon Moulin (Intermarché) : OK en mode basic

Mix Panilèv (AB) (chez Metro) : ne fonctionne pas en MAP d'après nos tests.

Mix farine de blé T80 au levain pour préparation de pain Markal : ne fonctionne pas en MAP d'après nos tests.

Adjuvants possibles à ajouter à de la farine sans gluten : gomme de guar ou gomme de xanthan (1 càc pour 500 g de farine) (en pharmacie, relativement difficile à trouver), blancs d'œufs.

Entretien du moule à pain :

Ce moule ainsi que le bras pétrisseur, est doublé d'un revêtement antiadhésif. :

N'utilisez jamais un couteau ou un ustensile métallique pour remuer la pâte ou décoller le pain ou le gâteau des parois du moule. N'employez que des spatules en bois ou en plastique.

Le moule à pain ne doit **pas** être lavé **dans le lave vaisselle**.

Ne jamais laisser le moule à pain immergé **dans l'eau** ni laisser tremper de l'eau dans le moule dans le but de ramollir d'éventuels résidus de pâte : il y a un joint en caoutchouc à la base de l'axe du bras pétrisseur . Sa durée de vie serait sensiblement écourtée en cas de séjour prolongé dans l'eau. Frotter les parois avec un chiffon sec et gratter avec une spatule en plastique dur pour retirer les résidus de pâte collés au fond.

Càc : cuillère à café

Càs : cuillère à soupe

Pain blanc : (presser basic bake)

Taille du pain	Medium	Large	X large
Levure	½ càc	1 càc	1 ¼ càc
Farine blanche T55 ou 45	400 g	500 g	600 g
Sucre	1 càs	1 c à s	1 ½ càs
Beurre	15 g	25 g	25 g
Lait en poudre	1 cà s	1 ½ càs	2 càs
Sel	1 cà c	1 ½ càc	1 ½ càc
eau	280 ml	350 ml	400 ml

Pain gris (campagne) : (presser basic bake)

Taille du pain	Medium	Large	X large
Levure	½ càc	1 càc	1 ¼ càc
Farine bise T80	400 g	500 g	600 g
Sucre	1 càs	1 c à s	1 ½ càs
Beurre	15 g	25 g	25 g
Lait en poudre	1 cà s	1 ½ càs	2 càs
Sel	1 cà c	1 ½ càc	1 ½ càc
Eau	290 ml	350 ml	400 ml

Pain aux céréales et aux graines (presser : basic bake)

Taille du pain	Large
Levure	1 c à c
Farine 5 céréales et 3 graines (Markal ®)	500 g
Sel	1 ½ c à c
Lait en poudre	1 ½ c à s
Sucre	1 ½ càs
Beurre	25 g
Eau	350 ml

Pain brioché Francine (presser : basic bake)

Taille du pain	Large
Levure	1 ½ c à c
Mélange pour pain brioché Francine	500 g
Beurre	60 g
Eau	280 ml

Brioche (presser basic bake)

Taille du pain	Medium	Large	Ex large
Levure	1.5 c. à c.	1 sachet complet	1 sachet complet
Francine fluide ou suprême ou farine forte T55 ou 65	400 g	500 g	600 g
Sel	1 c. à c.	1 càc.	1 ½ c. à c.
Lait en poudre	2 c. à s.	3 càs	4 c. à s.
Sucre	3 càs	3 càs	4 càs

Option raisin ou pépites de chocolat : ajouter 100 à 150 g (max) de raisins secs dans le distributeur à

automatique. Presser l'option raisin basic bake. **Les pépites de chocolat** pouvant fondre pendant la mise

température, doivent être versées directement dans la cuve au départ. (Il n'est donc pas nécessaire, pour les pépites, de sélectionner l'option Raisin bake). S'il s'agit de drops chocolat noir pâtissier, vous pouvez les mettre dans le distributeur automatique, ils ne fondront presque pas

Beurre	100 g	120 g	150 g
Œufs (60 g)	2	3	3
Eau	70 ml	80 ml	90 ml

Pain complet (presser Wholemeal bake):

Taille du pain	Medium	Large	X large
Levure	3/4 cà c	1 càc	1 1/2 càc
Farine complète T150	400 g	500 g	600 g
Sucre	1 càs	1 c à s	1 ½ càs
Beurre	15 g	25 g	25 g
Vitamine C 100 mg (écrasée)	¼ comprimé	¼ comprimé	¼ comprimé
Lait en poudre	1 cà s	1 ½ càs	2 càs
Sel	1 cà c	1 ½ càc	1 ½ càc
Eau	290 ml	350 ml	400 ml

Si vous trouvez le pain obtenu trop compact, vous pouvez ajouter 1 à 2 c. à s. de gluten de blé. Pour le goût, vous pouvez rajouter 50 à 100 g de mélange de graines (tournesol, lin doré, sésame, millet) dans le distributeur automatique avec l'option « raisin ».

Option Noix –raisins : ajouter 100 à 150 g de raisins secs mélangés à des noix concassées dans le distributeur automatique et sélectionner l'option Raisin wholemeal bake.

Pain au maïs (presser basic bake)

Taille du pain	Large
Levure	1 ½ c à c
Farine blanche T55 ou 45	450 g
Semoule de maïs fine ou polenta	40 g
Beurre	25 g
Graîne de tournesol	1 c à s
Sucre	1 c à s
Oeuf	1
Safran (facultatif)	1 pointe
Sel	1 càc
Eau + lait mélangé	270 ml

Mélangez le liquide, l'œuf et le safran. Versez la levure au fond du bol, puis la farine et les ingrédients secs.

Ajouter les liquides .

Sélectionner l'option basic bake.

Pain semi- complet 70% (presser Wholemeal bake):

Taille du pain	Medium	Large	X large
Levure	1/2 càc	1 càc	1 1/4 càc
Farine complète T150	275 g	350 g	425 g
Farine T55 ou T65	125 g	150 g	175 g
Sucre	1 càs	1.5 c à s	1 ½ càs
Beurre	15 g	25 g	25 g
Lait en poudre	1 cà s	1 ½ càs	2 càs
Sel	1 cà c	1 ½ càc	1 ½ càc
Vit C en poudre	¼ cà c	¼ càc	¼ càc
Eau	300 ml	360 ml	420 ml

Option Noix –raisins : ajouter 100 à 150 g de raisins secs mélangés à des noix concassées dans le distributeur automatique et sélectionner l'option Raisin wholemeal bake.

Option olives – tomates séchées : ajouter 100 à 150 g (max) d'olives dénoyautées et coupées en 2 mélangées à des tomates séchées (égouttées et coupées en morceaux) dans le distributeur automatique et remplacer le beurre par 1 c. à s. d'huile d'olive. Presser l'option raisin Wholemeal bake).

Pain semi- complet 50% (presser Wholemeal bake):

Taille du pain	Medium	Large	X large
Levure	½ càc	1 càc	1 ¼ càc
Fraine complète T150	200 g	250 G	300 g
Farine T55 ou T65	200 g	250 g g	300 g
Sucre	1 càs	1 c à s	1 ½ càs
Beurre	15 g	25 g	25 g
Lait en poudre	1 cà s	1 ½ càs	2 càs
Sel	1 cà c	1 ½ càc	1 ½ càc
Eau	300 ml	360 ml	420 ml

Pain français (presser French bake) (pain français , mie + aérée et croûte + épaisse)

Pain français blanc

Taille unique	
Levure	1 càc
Farine blanche T45, T55 ou T65	400 g
Beurre	15 g
Sel	1 càc
Eau	300 ml

Pain français rustique

Taille unique	
Levure	1 càc
Farine blanche T55	275 g
Farine complète T150	75 g
Farine de seigle	50 g
Beurre	15 g
Sel	1 càc
Eau	300 ml

Pain au seigle aux noix et aux raisins

(presser Wholemeal raisin bake) :

Taille du pain	large
Levure	1 ½ c . à c.
Farine bise T65	200 g g
Farine T80	200 g g
Farine de seigle T130	100 g
Beurre	20 g
Lait en poudre	2 c. à s.
Gluten de blé (poudre)	1 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.
Sucre	1 ½ c. à s.
Eau	420 ml
Raisins secs	50 g
Noix hachés	50 g

Pain au seigle et aux graines

(presser basic raisin bake) :

Taille du pain	Large
Levure	1 ½ c . à c.
Farine blanche T55	200 g
Farine bise T65	200 g
Farine de seigle T130	100 g
Beurre	20 g
Lait en poudre	2 c. à s.
Vit C 100 mg écrasée	¼ c. à c.
Sel	1 ½ c. à c.
Sucre	1 ½ c. à s.
Eau	420 ml
Mélange de graines dans le distributeur (millet, sésame, tournesol, lin doré)	100 g

Pâte à Pizza (presser Dough) :

Levure	½ càc	1,5 càc
Farine blanche T55	300 g	500 g
Huile d'olive	-	2 càs
Sucre	1/2càs	2 càs
Lait en poudre	1 càs	-
beurre	15 g	-
Sel	1càc	1 cà c
Eau	200 ml	280 ml

Cette pâte peut être congelée mais elle perd un peu de son pouvoir gonflant.

Pâte pain italien Foccacia (presser Dough) :

Levure	1/2 càc
Farine blanche T55	300 g
Huile d'olive	1 càs
Sel	1 càc
Eau	200 ml

Allonger la pâte obtenue en un rectangle d'environ 30 X 25 cm, arrondi aux extrémités. Parsemer de feuilles de sauge hachées, d'olives noires dénoyautées et coupées en 2, de petits oignons rouges tranchés finement et d'1 c. à s. d'huile d'olive. Faire cuire à 190-200°C pendant 20 à 30 minutes selon la coloration désirée.

Pâte à croissants (presser Dough) :

Levure	1/2 càc
Farine blanche T55	300 g
Sucre	1càc
Beurre	25 g
Sel	1/2 càc
Eau	150 ml
Beurre	150 g

1- Rouler la pâte obtenue en un rectangle de 20 X 25 cm. Diviser les 125 g de beurre en 3 morceaux. Prenez 1 des morceaux de beurre que vous répartirez sur les 2/3 supérieurs du rectangle de pâte. Repliez le tiers inférieur sur le milieu et le tiers supérieur en portefeuille, en aplatissant les bordures avec le rouleau à pâtisserie. Tourner le pâton de manière à ce que la pliure se trouve sur le côté. Allongez légèrement le pâton au rouleau et répartir la deuxième partie du beurre. Repliez en portefeuille et répétez l'opération pour le troisième morceau de beurre. Couvrir et laisser reposer au frais 30 minutes ;2- Renouveler l'allongement et le pliage du pâton 3 autres fois et laisser reposer encore 30 minutes au frais. Etendre la pâte au rouleau et la couper en 4 carrés. Recouper chaque carré en 2 triangles. Rouler chaque triangle de façon assez lâche, de la base vers la pointe en terminant avec la pointe en dessous. Donner une forme courbe à chaque croissant. 3- Laisser lever les croissants jusqu'au double du volume. Badigeonner d'œuf battu et cuire env. 15 min. à 220°C ou jusqu'à l'obtention d'une couleur appétissante.

Cakes et gâteaux

(presser cake only et choisir la durée de cuisson avec Timer) Ne pas chercher à augmenter les quantités des recettes ci-après, en effet, la température n'étant pas modulable dans le four à pain, votre gâteau serait brûlé avant d'être cuit au milieu.

Cake aux fruits

Raisins secs et fruits confits coupés et mélangés	125 g	Faire tremper les raisins secs et fruits confits la veille dans un verre de rhum. Les égoutter le lendemain. Rassembler dans un récipient le sucre, la farine, le bicarbonate alimentaire, le beurre fondu et les œufs battus ; Ajouter les fruits puis le lait. Battre énergiquement avec une cuillère en bois.
Œufs battus	2	
Farine à gâteaux	200 g	Retirer le bras pétrisseur du bol de la machine et beurrer abondamment le fond et les bords (sur 8-10 cm de hauteur).
Sucre	70 g	
Beurre	90 g	Verser le mélange dans le bol à pain. Choisir le programme BAKE only et sélectionner 1 h 20 minutes de temps de cuisson.(Timer)
Lait	100 ml	
Bicarbonate de sodium	1 càc	Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est bien cuite au milieu. Si ce n'est pas le cas , choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la pointe de couteau est juste collante, la cuisson se terminera pendant le temps de repos. Sortir le bol avec des gants . Laisser refroidir le cake dans le bol au moins 30 minutes avant de démouler sur une grille.

Cake aux fruits variés

Fruits secs et confits coupés et mélangés (figues, raisins, abricots, pruneaux)	350 g	Rassembler dans un récipient tous les fruits avec le beurre et l'eau et chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et l'ensemble chaud, (au micro-ondes FORT 4 à 5 min). Laisser refroidir, ajouter les œufs, la farine et le bicarbonate alimentaire. Bien mélanger. Retirer le bras pétrisseur du bol de la machine et beurrer abondamment le bol à pain. Verser le mélange. Choisir le programme BAKE only et sélectionner 1 heure de temps de Cuisson. Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est parfaitement cuite au milieu. Si ce n'est pas le cas, choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la pointe de couteau est juste collante, la cuisson se terminera pendant le temps de repos. Sortir le bol avec des gants. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.
Dattes hachées	50 g	
Noix hachées	50 g	
Œufs battus	3	
Farine à gâteaux	250 g	
Sucre	2 càs	
Beurre	75 g	
Eau	300 ml	
Bicarb. alimentaire	1 càc	

Cake à la confiture d'orange

Sucre roux	50 g	Mélanger et battre le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un par un puis rajouter la farine tamisée et la poudre de gingembre. Verser le lait, la confiture d'orange et les 2/3 des écorces confites hachées. Retirer le bras pétrisseur du bol à pain et beurrer abondamment. Verser le mélange dans le bol. Saupoudrer la surface avec le reste d'écorces confites hachées.Choisir le programme BAKE only et sélectionner 60 minutes de temps de cuisson. Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est parfaitement cuite au milieu. Si ce n'est pas le cas , choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la pointe de couteau est juste collante, la cuisson se terminera pendant le temps de repos. Sortir le bol avec des gants. Laisser reposer 5 à 10 min.
Œufs battus	3	
Farine à gâteaux avec levure	280 g	
Gingembre en poudre	1 ½ c à c	
Marmelade d'orange	140 g	
Beurre	100 g	
Lait	50 ml (3 càs)	
Ecorce d'orange confite hachée	60 g	

Gâteau marbré

Sucre	130 g
Beurre	170 g
Farine à gâteaux avec levure +1/2 càc de bicarbonate alimentaire	200 g
Œufs	4
Chocolat noir	80 g
Cacao en poudre	1 càs
Lait	15 ml (2 càs)
Essence de vanille	1 c à c

1- Mélanger et battre le beurre ramolli et le sucre.
2- Ajouter les œufs un par un, puis rajouter la farine tamisée. Diviser la pâte dans 2 bols. Rajouter la vanille dans l'un et le chocolat fondu dans le lait et additionné du cacao dans l'autre.

Cake aux bananes

Sucre	120 g
Beurre	100 g
Farine à gâteaux avec levure	230 g
Œufs	3
Bananes	500 g (env 3)
Bicarbonate alimentaire	½ c à c
Beurre	100 g
Sel	2 pincées

1 - Eplucher, et couper les bananes, les mettre dans un bol avec le sucre et faire cuire aux micro-ondes puissance maximum 2 à 3 min afin de les réduire en compote.

Cake au gingembre

Cassonade cuivrée	120 g
Beurre	75 g
Sirop d'érable	50 g
Farine à gâteaux avec levure	230 g
Œufs	2
Gingembre en poudre	1.5 c à c
Bicarbonate alimentaire	½ c à c
Beurre	100 g
Lait	150 ml
Sel	½ c à c

3- Retirer le bras pétrisseur du bol à pain et beurrer abondamment le fonds et les côtés .

4- Verser le mélange dans le bol en alternant les couleurs blanche et noire. Passer assez rapidement une fourchette dans l'ensemble afin de marbrer les couleurs sans les mélanger complètement.

6- Choisir le programme BAKE only et sélectionner 1 heure de temps de cuisson.

7- Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est parfaitement cuite au milieu. Si ce n'est pas le cas, choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la pointe de couteau est juste collante, la cuisson se terminera pendant le temps de repos.

8- Sortir le bol avec des gants . Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.

2- Ajouter le beurre puis les œufs un par un. Battre puis ajouter le mélange farine + bicarbonate + sel.

3- Retirer le bras pétrisseur du bol à pain et beurrer abondamment le fonds et les côtés .

4- Verser le mélange dans le bol .

6- Choisir le programme BAKE only et sélectionner 45 minutes de temps de cuisson.

7- Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est parfaitement cuite au milieu. Si ce n'est pas le cas , choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la pointe de couteau est juste collante, la cuisson se terminera pendant le temps de repos.

8- Sortir le bol avec des gants . Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre dans un bol aux micro-ondes (1 min sur Max) le beurre, la cassonade et le sirop d'érable.

Ajouter tous les ingrédients secs. Puis le lait et les œufs battus. Battre énergiquement avec une cuillère en bois.

Retirer le bras pétrisseur du bol à pain et beurrer abondamment le fond et les côtés Verser le mélange dans le bol . Choisir le programme BAKE only et sélectionner 40 minutes de temps de cuisson. Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est parfaitement cuite au milieu. Si ce n'est pas le cas , choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la pointe de couteau est juste collante, la cuisson se terminera pendant le temps de repos. Sortir le bol avec des gants . Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.

Cake moelleux au chocolat

Chocolat noir	180 g
Beurre	100 g
Sucre	130 g
Farine	60 g
Poudre d'amandes	60 g
Œufs	3
Levure chimique	1 càc

Faire fondre dans un bol aux micro-ondes (1 à 2 min sur 600W) le beurre et le chocolat coupé en morceaux. Ajouter le mélange sucre, farine, poudre d'amandes et

levure. Incorporer les oeufs 1 à 1 en battant énergiquement. Retirer le bras pétrisseur du bol à pain et beurrer abondamment le fonds et les côtés. Verser le mélange dans le bol. Choisir le programme BAKE only et sélectionner 45 minutes de temps de cuisson. Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est parfaitement cuite au milieu. Si ce n'est pas le cas, choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la pointe de couteau est juste collante, la cuisson se terminera pendant le temps de repos. Sortir le bol avec des gants. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.

Cake au roquefort et aux noix

Fromage de comté râpé	150 g
Fromage de roquefort	150 g
Beurre	170 g
Farine à gâteaux avec levure	250 g
Œufs	4
Noix hachées	125 g
cognac	1 c à s
Lait	10 cl
Essence de vanille	1 c à c

Peser la farine dans un bol, ajouter le comté râpé et les noix hachées. Incorporer progressivement en battant avec une cuillère en bois, le lait, le cognac et

les œufs puis le roquefort émietté. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Verser le mélange dans le bol que vous aurez abondamment graissé et dont vous aurez retiré le bras pétrisseur. Choisir le programme BAKE only et sélectionner 1 heure de temps de cuisson. Vérifier en fin de cuisson avec une pointe de couteau si la pâte est parfaitement cuite au milieu. Il est normal qu'avec les 2 fromages, la lame du couteau paraisse assez collante. Si la cuisson vous paraît encore trop juste, choisissez de nouveau le programme Bake Only et programmez 4 à 5 minutes de cuisson supplémentaire. Si la Sortir le bol avec des gants. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.