

RECETTES ET CONSEILS POUR LA MACHINE A PAIN



www.sudoku-gratuit.fr

Compilation de recettes trouvées sur l'Internet et dans divers livres de cuisine,
Offert par:

<http://www.sudoku-gratuit.fr>

| | |
|---|----|
| Conseils | 5 |
| Conseils d'utilisation | 8 |
| Des problèmes? | 9 |
| Pains de base..... | 11 |
| Pain Blanc..... | 11 |
| Pain blanc avec une mie aéré (Dominique DB)..... | 11 |
| Pain blanc français..... | 11 |
| Pain pour la fondue:..... | 12 |
| Pain de mie 2 | 12 |
| Pain de mie 3 avec du miel..... | 12 |
| Pain Complet 2 | 13 |
| Pain Complet 3 | 13 |
| Petits pains Provençaux | 14 |
| Pain de campagne de Dominique DB..... | 14 |
| Pain au maïs..... | 16 |
| Pain Gris | 17 |
| Pain de seigle multicéréales..... | 17 |
| Pain sésame pavot..... | 18 |
| Pain Picard, farine d'épeautre..... | 18 |
| Cuisson au Four | 20 |
| Petits pains moelleux (cuisson au four)..... | 20 |
| Baguette | 20 |
| Petits pains aux raisins brioqués (cuisson au four) | 21 |
| Fougasse simple..... | 22 |
| Pains salés..... | 23 |
| Pain aux noix | 23 |
| Pain au Jambon..... | 23 |
| Pain Pepperoni Pizza | 24 |
| Pain au Fromage | 24 |
| Pain à la bière | 25 |
| Pain aux Olives (1) | 26 |
| Pain au curry..... | 27 |
| Pain méridional aux herbes..... | 28 |
| Pain aux herbes (super avec le fromage) | 28 |
| Pain provençal | 29 |
| Pain à la pomme de terre et à l'ail | 29 |
| Fougasse simple, machine + four | 30 |
| Fougasse de Mamisa..... | 30 |
| Pain aux grains, au fromage et à la tomate, au four..... | 31 |
| Pains sucrés | 32 |
| Pain-brioqué (900 g) : | 32 |
| Pain Brioqué 2 de boulangerie..... | 32 |
| Pain brioqué 3 | 32 |
| Pain Brioqué aux raisins | 33 |
| Pain pour le petit déjeuner..... | 33 |
| Pain à la confiture | 33 |
| Pain au chocolat (900 g) : | 34 |
| Pain au Chocolat (de Drine) | 34 |
| Pain au Chocolat et à la noix de coco..... | 35 |
| Pain au miel, noisettes et raisins | 35 |
| Pain aux Noisettes et Raisins..... | 36 |

| | |
|---|----|
| Pain au blé, au miel et à l'avoine..... | 37 |
| Pain roulé aux amandes et à la cannelle | 38 |
| Pain Polonais | 39 |
| Pain aux Amandes | 39 |
| Pain aux fruits secs | 40 |
| Pain aux raisins..... | 40 |
| Pain aux raisins secs | 40 |
| Pain aux Raisins secs et à la Cannelle | 40 |
| Pain aux myrtilles | 41 |
| Pain à la banane 2 pain blanc..... | 42 |
| Pain banane et chocolat recette canadienne..... | 42 |
| Pain au Citron..... | 43 |
| Pain au lait de Mika..... | 43 |
| Pain au Bailey's..... | 44 |
| Pain de blé au miel | 44 |
| Pain complet au miel (750g) | 44 |
| Pain multigrains aux raisins..... | 45 |
| Pain au muesli | 45 |
| Muffin anglais (à toaster) | 46 |
| Pain de mie Normand (pommes)..... | 47 |
| Pain aux pommes et noix de pécan | 47 |
| Pain sucré de Noël..... | 47 |
| Brioche et viennoiseries..... | 49 |
| Brioche de base..... | 49 |
| Brioche machine de Sisou | 49 |
| Brioche (Dominique DB) | 49 |
| Brioche inratable de Pierre | 49 |
| Brioche a la machine a pain | 50 |
| La cuchaule..... | 51 |
| Tresse au beurre..... | 51 |
| Gâche Vendéenne..... | 52 |
| Le cramique | 52 |
| Brioche tressée – Tresse au beurre | 53 |
| Pain aux amandes | 54 |
| Cake nature..... | 54 |
| Gâteau à la banane..... | 54 |
| Cake à l'orange Queen Ann | 55 |
| Cuchaule (recette suisse) | 55 |
| Pain sucré à l'orange | 55 |
| Pain d'épices..... | 56 |
| Kouing Aman | 57 |
| Pain Brownie | 57 |
| Kouglof..... | 58 |
| Pannetone | 58 |
| Pannetone de Dominique..... | 59 |
| Calissons en MAP | 60 |
| Pâtes..... | 61 |
| Pâte à pizza | 61 |
| Pâte Brisée (à tarte)..... | 61 |
| Pâte à nouille classique | 62 |
| Pâte à nouille aux fines herbes | 62 |
| Pâte à nouille verte | 62 |
| Pains étrangers..... | 63 |
| Tunisie | 63 |
| Debla, sucré mais léger (à la main) | 63 |
| Bjaouia (à la main) | 63 |
| Grèce..... | 64 |
| Tsoureki..... | 64 |
| PAINS SANS LA MACHINE | 65 |
| Petits pains | 65 |
| Petits pains sandwich..... | 65 |
| Pain Maison | 67 |
| Pain Québécois | 68 |
| Pain à la Cardamone..... | 69 |

| | |
|---|-----------|
| Pain à la farine de Châtaigne | 69 |
| Petits pains moelleux cuisson au four..... | 70 |
| Petits pains au Chocolat cuisson au four | 70 |
| Pain aux flocons d'avoine | 71 |
| Pain au Potiron | 72 |
| Pain au lait caillé | 74 |
| Brioche de Bernadette | 75 |
| Pains brioché aux fines herbes..... | 76 |
| Fougasse de Provence | 78 |
| Fougasse au Romarin..... | 79 |
| Fougasse au Fromage | 79 |
| Brioche aux Pralines | 80 |
| Le Koulitch - Brioche de Pâque de forme cylindrique | 81 |
| Petits pains aux tomates séchées au soleil | 82 |
| Pain au fromage et ciboulette | 83 |
| Mini Focaccia (petits pains à l'huile d'olive)..... | 84 |
| Autres pains, en vrac | 85 |
| CONFITURES ET GELEES EN MACHINE A PAINS | 87 |
| Gelée de Framboises..... | 87 |
| Gelée de Mûres..... | 87 |

Conseils

Pensez, lors de la première utilisation, à huiler le moule et le pétrin (versez un peu d'huile sur un torchon et huilez le moule et le pétrin) : le revêtement anti-adhérent sera ainsi plus efficace.

Mes **règles de base** pour que le pain soit réussi, sont : les liquides et le sel avant et les produits secs après en finissant par la farine déposée en forme de montagne puis faire un puits avec le doigt dans lequel on met la levure et on referme le puits, remplacer le beurre par de l'huile d'olive, remplacer le sucre blanc par le sucre roux et puis c'est en faisant que l'on améliore sa recette.

Ordre standard

- L'eau et le lait liquide
- Le sel dans l'eau
- La ou les farine(s)
- Le lait en poudre
- L'huile
- Le sucre
- Le gluten
- La lécithine de soja
- Le jus de citron (sur les côtés du moule)
- La levure sèche dans un petit puits creusé au centre dans la farine

Programmation

- Répandre le lait en poudre et le sucre à la périphérie, pour qu'ils ne soient pas dilués dans l'huile. Verser l'huile à côté, mais pas au centre (pour laisser la place à la levure). Le mieux est de faire le petit puits, verser l'huile autour du puits et la levure sèche au centre.

Débutants, à avoir

- farine de type ménagère, la plus simple, la moins chère (ne pas prendre de farine fluide), si tu regardes sur l'emballage et que tu vois type T45 ou T55 et que tu as le choix, prends plutôt de la T55.
- levure de boulangerie fraîche ou sèche - granulés en sachet type vahiné (non pas de la levure chimique)
- sucre (blanc ou cassonade)
- huile ou beurre
- jus de citron (pour neutraliser le goût de la levure sèche)
- lait en poudre (certaines recettes de pain blanc en demandent, notamment machines Eureka)

Et après tu pourras acheter de la farine complète (dispo en supermarchés) et des tas d'autres farines (magasins spécialisés, magasins bio). Tu pourras aussi acheter de la lécithine de soja pure et du gluten de blé (magasin ou rayon bio du supermarché).

Après ça dépend des recettes;

Le **gluten** rend le pain plus léger, plus gonflé.

La **lécithine pure** est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, rend la mie plus molle et douce et augmente la durée de conservation du pain. Si vous n'en avez pas sous la main, pensez à

- ajouter un peu plus de sel
- ajouter du lait en poudre (1 à 2 cuillères)
- ajouter 1 à 2 cuillères à café de jus de citron

Farine

type 45 : pain français (cœur du blé, très blanc)

type 55 : pain de campagne

type 65 : pain blanc et différents pains à base de farine de froment

type 80 : farine bise pour pain bis

type 150 : farine intégrale pour pain complet.

Plus tu montes dans l'indice, plus la farine sera intégrale (c'est à dire qu'on prend pratiquement l'intégralité du blé), moins la farine sera blanche et moins elle lèvera.

A partir du froment, on extrait des farines de différentes sortes, que l'on différenciera à l'usage grâce à un numéro de type (T+nombre).

LE GLUTEN DE BLE

Le grain de blé est composé, en partant de l'extérieur vers l'intérieur, d'un germe, d'une enveloppe, d'une couche à l'aleurone et d'une amande farineuse. C'est au coeur de cette amande que se trouvent les protéines insolubles qui forment le gluten. C'est ce gluten qui favorise la panification : plus il y a de gluten, et mieux le pain lève

Si l'on conserve la quasi-totalité du grain (soit environ 95 %), la farine sera complète ou intégrale. On lui donnera un numéro de type le plus élevé, soit 150 chez nous (en France).

Plus on descend en indice dans les types de farine, plus on "élimine" certaines parties du grain pour privilégier le "centre", c'est à dire l'amande. La farine aura une valeur plus élevée en qualité boulangère (donc, le pain lèvera plus), mais perdra également de la valeur nutritive (pertes des fibres). On arrive ainsi à la farine de type T45, la plus pure et la plus fine qui soit.

Si vous avez bien suivi jusque là, vous reconnaîtrez que 1 kg de farine T45 contient plus d'amandes, donc plus de gluten, que 1 kg de farine complète qui elle contient également d'autres substances (écorce, etc.). C'est pour cela que les pains blancs sont à la fois plus blancs, plus légers et plus gonflés que les pains complets, plus lourds (mais à la valeur nutritionnelle plus élevée puisqu'ils contiennent des fibres !!!).

Donc, si vous voulez que votre pain complet soit aussi gonflé qu'un pain blanc, il faut lui ajouter plus de gluten.

Vous souhaitez obtenir un pain encore **plus léger, plus digeste ?**

Très simple : ajoutez à votre préparation **3 cuillères à soupe de fécule de pommes de terre.**

Pour celles et ceux qui ne savent pas où de procurer de la fécule de pommes de terre, vous pouvez en trouver dans les grands magasins (notamment les supermarchés Casino). Attention : ne confondez pas avec la fécule de maïs (ce qu'on appelle couramment "maïzena", du nom de la marque...)

Vous ne trouvez pas de fécule de pommes de terre ? Pas grave !!! Faites cuire une pomme de terre, épluchez-la et écrasez-la. Incorporez ensuite cette purée à votre préparation...

LA LECITHINE DE SOJA

Le soja est une plante d'une grande richesse nutritive et qui est très prisée par les asiatiques. Elle contient 3% de lécithine, ce qui est rare pour une plante (la lécithine est pratiquement inexistante dans le règne végétale). Cette substance secrétée par le foie est présente dans notre corps à des taux souvent insuffisants pour lutter contre le cholestérol. Des études scientifiques ont démontré que la lécithine de Soja soutient l'action de la lécithine présente dans l'organisme de l'homme pour lutter contre une alimentation trop riche en graisses saturées, prévenant et aidant à traiter l'hypercholestérolémie, l'une des causes des maladies cardio-vasculaires. Elle freine l'absorption des graisses par son pouvoir émulsifiant. Elle a également une action active contre le stress et la fatigue et aide à stimuler la mémoire. Les composants de la lécithine de Soja sont en effet indispensables aux membranes des cellules nerveuses. La lécithine de soja est riche en phosphore et en vitamines A et E.

Pour le pain, il est recommandé d'ajouter de la poudre de lécithine pure qui va jouer un rôle de conservateur (pain plus frais et qui se conserve mieux) et d'émulsifiant (les ingrédients seront mieux mélangés entre eux, la mie sera donc plus douce et plus moelleuse).

Démoulage

Un petit truc pour démouler plus facilement: sortir la cuve après cuisson et laisser refroidir 5 minutes avant de démouler. J'utilise parfois une lame fine en plastique (spécial téflon) pour décoller le pain des parois. Enfin, secouer énergiquement la cuve peut aider, mais demande un peu d'endurance.

Pour atténuer le goût sucré qui peut vous gêner, je vous recommande :

- 1) d'augmenter légèrement la dose de sel ;
- 2) de rajouter 1 cuillère à café de jus de citron.

Si le pain retombe, les raisons peuvent être :

- 1) trop d'eau
- 2) trop de levure
- 3) farine trop pauvre en gluten
- 4) pas assez de sel.

Pour avoir cette mie typiquement "française", tendre et aérée, le pain a besoin d'être "libre" pour lever correctement. Engoncée dans son moule, la pâte ne peut lever qu'en hauteur et non pas aussi en largeur : il en résulte donc une pousse parfois rapide en hauteur mais qui s'effondre par la suite et donne au final... un volcan !!!

Il existe plusieurs trucs pour obtenir pallier à cet inconvénient :

- 1) réduire la quantité farine/eau (règle générale : l'eau doit correspondre à 60% de la quantité de farine)
- 2) augmenter la quantité de sel (en veillant ce qu'il n'y ait aucun contact entre le sel et la levure)
- 3) ajouter du gluten de blé qui va permettre au pain de "mieux gonfler"
- 4) ajouter de la lécithine de soja qui sera bénéfique pour la levée mais surtout pour la conservation (mie aérée sans pour autant partir en miettes...)
- 5) ajouter de l'acide citrique (c'est à dire du jus de citron) qui "camouflera" le goût de la levure et du sucre, mais qui jouera surtout un rôle important dans la "tenue" du pain.

Normalement, la farine contient suffisamment de gluten pour faire lever le pain. Mais il faut savoir que "la levée" est en fait une réaction chimique entre l'eau, la farine, la levure, le sel... et l'air !!

Dans la machine à pain, l'ingrédient "air" est quand même limité vu que la pâte se trouve dans un vase clos. De plus, la pâte ne peut pas lever "à l'air libre", comme bon lui semble, aussi bien en hauteur qu'en largeur. Comme elle se trouve dans un moule, elle ne peut lever qu'en hauteur.

C'est pourquoi le gluten de blé peut parfois aider cette levée, et surtout stabiliser cette levée.

Conseils d'utilisation

Une machine à pain est capable de préparer toutes sortes de pains et de pâtes. La forme du pain, genre "pain de mie" peut rebuter les plus traditionalistes, mais le goût du pain maison aura tôt fait de séduire les plus récalcitrants. La consistance, le goût du bon pain frais et l'odeur de boulangerie qui embaume votre maison vous séduiront à coup sûr. De plus, le pain ainsi préparé se conserve plusieurs jours sans sécher. Depuis l'acquisition de ma machine, je n'ai plus acheté de pain dans le commerce. L'économie ainsi réalisée est fort appréciable et la machine est vite rentabilisée (au bout de 30 à 40 kilos de farine environ).

Les prix des machines peuvent varier du simple au double, mais il faut savoir que tous les modèles disposent des mêmes prestations, à peu de choses près. Une machine plus chère ne fera pas nécessairement un meilleur pain. Si vous vous décidez à l'achat d'une telle machine, vous investirez également dans l'achat de farines différentes (complète, bise, multi grains...), de graines, de flocons de céréales, etc... Sans être une obligation, vous aurez vite fait de vouloir tester d'autres sortes de pain!

Posez le bol sur une balance et mesurez les ingrédients directement dedans.

La préparation dans ce genre de machine requiert certaines conditions: il faut impérativement placer les ingrédients dans le bol selon les indications du fabricant. Dans ma machine, je dois verser le liquide en premier, puis la farine et enfin la levure. Cet ordre permet, lors des premiers tours de pétrissage, d'éviter que la farine ne soit projetée hors du bol. De plus, il faut respecter les quantités données dans les recettes. Si vous constatez que votre pâte est trop sèche ou au contraire trop liquide, rajoutez le l'eau ou de la farine par cuillerée, pas plus.

La température des ingrédients n'est pas très importante. La machine, en pétrissant la pâte, chauffe légèrement et tous les ingrédients se trouvent alors à la même température. Le mode d'emploi préconise l'emploi de levure déshydratée, mais vous pouvez tout à fait utiliser de la levure fraîche: il suffit de la délayer au préalable dans un peu du liquide tiédi. Vous ne pourrez pas, dans ce cas, utiliser la fonction cuisson différée puisque la levure commencera son travail une fois délayée.

Si vous voulez ajouter des grains de blé ou d'épeautre dans votre pain, il faudra les faire bouillir brièvement puis les laisser tremper douze heures dans de l'eau, afin de les attendrir.

L'ajout de sucre est important pour obtenir une bonne croûte. Le sucre brun se prête merveilleusement à la préparation du pain en machine. Ne vous leurrez pas: vous n'obtiendrez pas une croûte aussi épaisse qu'un pain cuit au four, mais le pain machine est tout de même très croustillant. Et en omettant d'ajouter du sucre, vous obtiendrez un pain cuit mais tout blanc.

Si vous voulez ajouter des ingrédients fragiles (cerneaux de noix, lard, raisins, fruits secs, etc..) attendez le signal sonore (env. 17 minutes) Ajoutez alors les ingrédients petit à petit. La machine va les amalgamer à la pâte en quelques tours de pétrissage.

Un peu de beurre dans votre pâte donnera un pain moelleux à souhait. Remplacer l'eau par du babeurre donne également d'excellents résultats.

Levure:

1 cuillère à café de levure sèche en grains = 10 gr de levure fraîche
 1,5 cuillère à café de levure sèche en grains = 15 gr de levure fraîche
 2 cuillère à café de levure sèche en grains = 20 gr de levure fraîche

Une cuillère à café de levure sèche correspond effectivement à 10 gr de levure fraîche

Levure sèche 8g = 500G de farine

Sur les sachet de levure Briochin, qui font 5 g. il est indiqué que cela suffit pour 250 g. de farine. La levure super activée (Briochin) nécessite une plus grande quantité pour obtenir le même résultat.

Si vous utilisez de la levure fraîche, il faudra la diluer auparavant dans un peu de liquide. La levure se congèle parfaitement bien. Coupez-la en morceaux de 20 g. environ (quantité pour un pain) et emballez les morceaux individuellement. Au moment de l'utilisation, posez le cube congelé dans une tasse, ajoutez un peu de lait tiède légèrement sucré et saupoudrez d'un peu de farine. En dégelant, votre levure sera ainsi réactivée de façon optimale. Personnellement, j'ai fait des pains en me contentant de dégeler la levure dans un peu d'eau et le pain a très bien levé!

Mais ne laissez jamais la levure en contact prolongé avec le sel, ce qui aurait pour effet de supprimer les propriétés de la levure. C'est pourquoi les pains préparés en mode programmation différée seront faits avec de la levure sèche puisque celle-ci doit être versée sur la farine et non dans le liquide salé.

Votre machine à pain pourra également préparer la pâte à brioche, à tresse au beurre, les pâtes à tartes (excepté la pâte feuilletée qui se travaille différemment). Vous pourrez également préparer de la pâte à pain dans l'appareil, la laisser lever dans le bol et cuire le pain au four. Par exemple, si vous voulez faire du pain pour la fondue, préparez de la pâte à pain blanc, laissez lever une fois puis étalez la pâte en une galette d'un cm d'épaisseur. Entaillez profondément le dessus en croisillons de façon à obtenir des petits cubes d'un centimètre de côté (même principe que la focaccia) et laissez lever à nouveau environ 30 minutes. Vous aurez ainsi un pain constitué de beaucoup de croûte et de peu de mie. Faites cuire ce pain 35 à 40 minutes dans le four préchauffé à 230°.

Votre machine à pain préparera également de délicieux cakes et pétrira pour vous la pâte pour pâtes alimentaires (nouilles, raviolis, tortellinis, lasagnes, etc...). Vous pourrez même, de temps en temps lui faire faire de la pâte à sel pour vos bricolages!

Des problèmes?

Je ne trouve pas les farines indiquées dans les recettes


Je vis en Suisse et dans les magasins helvétiques, on trouve toutes sortes de farines. Mais il est vrai qu'une fois franchie la frontière française, les commerces ne proposent que de la farine blanche, d'excellente qualité, d'ailleurs!


Je ne puis malheureusement pas vous être d'un grand secours car je ne connais pas de site Web proposant des variétés de farines.


Essayez les magasins de produits diététiques. Ils vendent certainement une ou deux sortes de farines spéciales et, en lisant attentivement l'emballage, vous devriez trouver l'adresse de leur fournisseur! Avez-vous questionné votre boulanger? Peut-être ne rechignera t'il pas à vous vendre de la farine ou, tout au moins, à vous communiquer une adresse intéressante.


Mon pain est tout plat, creux sur le dessus, il n'est pas bombé, il est lourd et dur, il est tout blanc...


Ce message revient très souvent dans le forum. Le problème peut avoir plusieurs causes :

 Trop de liquide. La pâte est alourdie et ne peut gonfler correctement. Ayez la main légère en ajoutant le liquide. Personnellement, je pèse les ingrédients avec une balance électronique qui me donne les quantités au gramme près. Il suffit de peu de chose pour que la levée ne se fasse pas correctement. Essayez de mettre moins de liquide. La pâte doit être ferme et former une [boule homogène](#) qui se détache des parois du bol sans laisser de traces.


 **Le problème peut malheureusement venir également de la machine.** Mon amie a dû rapporter sa machine qui faisait des pains durs comme du béton, à peine cuit et creux sur le dessus. En fait, sa machine pétrissait la pâte... en cours de cuisson. De plus, il me semblait que les parois de l'appareil chauffaient plus que de raison. Après échange, plus de problème: ses pains sont parfaits et bien gonflés.


 **Pour avoir un pain très gonflé et aérien, j'utilise de la "farine pour tresses".** Il s'agit d'une farine très fluide qui donne une pâte merveilleusement gonflée. Parfois, lorsque je vais faire mes courses en France voisine, j'achète une farine formidable: "Fleur des Glières". De type 45, elle a les mêmes qualités que la farine pour tresses. Mais je ne pense pas qu'elle soit disponible partout en France. Quoi qu'il en soit, préférez une farine supérieure afin d'obtenir un pain léger et bien dodu.


 Il est également important, lors de l'ajout des ingrédients dans le bac, de **ne pas mélanger le sel et la levure** (surtout en mode de cuisson différé!). Le sel, en effet, réduit la capacité de levage de la levure.


 Personnellement, je verse le sel et le liquide au fond du pot, puis j'ajoute la farine. Ensuite, à l'aide du petit côté du sachet de levure, je creuse un petit puits dans la farine (1) et j'y verse la levure (2). J'ajoute le sucre en le versant tout autour du puits (3).


 S'il est possible, en cours de pétrissage, de **soulever le couvercle de la machine** pour vérifier l'état de la pâte, ne le faite en aucun cas lors de la phase de cuisson ou de repos: la déperdition de chaleur serait trop importante et la levée, voire la cuisson, serait compromise.


 Les recettes que je donne dans mon site n'ont pas toutes été testées. Celles qui l'ont été sont indiquées par un petit sandwich en haut de la page. **La réussite d'un pain dépend de la précision des pesées des ingrédients**. Une balance électronique sera préférable à une balance manuelle, trop imprécise quant au résultat donné. 20 grammes d'eau en trop, 30 grammes de farine de moins peuvent faire rater un pain! On est bien loin de la cuisine instinctive de Maman!


 Lors de l'achat d'une machine à pain, **essayez de vous procurer une machine sans fenêtre sur le dessus**. Il paraît que la déperdition de chaleur via la fenêtre est trop importante. (Ceci étant mis au conditionnel: ma machine possède une telle fenêtre et me fait des pains dodus et croustillants à souhait!

 **Si votre pain, bien que cuit, reste blanc** et ne possède pas une belle croûte, c'est que vous n'y avez pas mis assez de... sucre. Au début, je mettais une cuillère à café et mes pains restaient blafards. Maintenant, j'y vais carrément de deux cuillères à soupe et le problème est résolu! J'utilise du sucre de canne, mais le sucre blanc convient aussi.

 **Si la pâte vous semble trop collante**, il faut rajouter de la farine, mais ne le faites que par toutes petites quantités à la fois et laissez la machine pétrir entre deux rajouts. Si vous devez rajouter plus que 4 grosses cuillerées de farine, il sera préférable de sortir la pâte de l'appareil et de terminer le pain à la pain (et cuisson au four traditionnel!)

 De toute façon les petits modèles de pain réussissent mieux que les gros. Si vous n'arrivez pas à faire un grand pain, essayez le plus petit modèle.

 L'ajout d'un peu de **beurre** (ou, pourquoi pas, d'une goutte d'huile) donne une pâte souple et élastique et facilite le pétrissage. A essayer!

 Et ne vous leurrez pas: il m'arrive aussi, de temps en temps, d'avoir un pain raté. Cela peut tenir de multiples raisons (température ambiante, humidité de l'air ou que sais-je encore!). Vexant, certes, mais pas catastrophique.

Les quantités indiquées ne correspondent pas à celles données par le mode d'emploi de ma machine

Chaque machine possède son mode de pétrissage et de cuisson. Pour certaines machines, les liquides doivent être introduits en premier dans le moule, tandis que pour d'autres, il faut l'ajouter en dernier. Voici un exemple concret: avec ma machine, le pain blanc se préparait avec 250 ml d'eau pour 400 g. de farine. Ma machine étant tombée en panne (un problème de pal qui refusait de pétrir!), le magasin, plutôt que d'effectuer une trop coûteuse réparation, a préféré m'en donner une neuve (merci la Placette!). Le nouveau mode d'emploi contenait un encart indiquant "*Veillez respecter les nouvelles indications valable pour cet appareil concernant les liquides*". Maintenant, je dois ajouter 310 ml d'eau pour 400 g. de farine. Même machine et quantités différentes, c'est à ne rien comprendre. Cependant, j'ai pu constater que, lors de la cuisson, les parois de ma nouvelle machine sont beaucoup plus chaudes que sur l'ancienne. Ces écarts de quantités sont-ils dus à un mode de cuisson plus élevé? Mystère!

Quoi qu'il en soit, pour utiliser les recettes de ce site, procédez de cette manière: Préparez, selon le mode d'emploi de votre machine, un pain blanc tout simple et notez les quantités de farine et de liquide utilisés. Lorsqu'une recette du site vous intéresse, imprimez-la et transposez les quantités farine/liquide que vous avez notées précédemment. Le reste des ingrédients étant moins prépondérants à la réussite du pain, adaptez-les au besoin en fonction de ces quantités.

TH : il faut multiplier la quantité de farine par environ 0,65 pour obtenir le volume de liquide.

Le TH c'est le taux d'humidité. Pour le calculer tu divises " liquide / farine.

Pain complet: $310/500 = 0.62$

Pain de mie: $250/350 = 0.71$

Pour la bm300, c'est environ 70%. Je me sers de cette mesure quand j'adapte des recettes.

Pains de base

Pain Blanc

260ml eau (MF en mettre 240ml)
 2 cc sel
 460g de farine de blé
 2 cs lait en poudre
 2 cs sucre
 Beurre/Huile 3 cs
 1 sachet de levure de boulanger (2.5 cc)

Recette EUREKA, Programme Pain Normal
 (On peut ajouter 2 ou 3 cs gluten de blé, 1 cs lécithine, 1 cc jus citron)

Pain blanc avec une mie aéré (Dominique DB)

Ingrédients (l'ordre est à respecter) source : Dominique DB forum feminin.ch

- 150 ml d'eau
- 1 à 1,5 cuillère à café de sel
- 250 g de farine T45 (la farine 1er prix à 0,25 euros le kg fait très bien l'affaire)
- 2 à 3 cuillères à soupe de gluten de blé
- 1 cuillère à soupe de poudre de lécithine pure
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre roux (si vous désirez un pain légèrement coloré)
- 2,5 cuillère à café de levure de boulanger sèche (ou 1 sachet)
- 1 cuillère à café de jus de citron.

Programme : pain français ou pain blanc croustillant (ne jamais utiliser le programme normal ou de base)
 Réglages : choisir 750 g si votre machine le propose et dorage moyen (à vous de voir selon votre goût)
 Le jus de citron permet de "neutraliser" le goût de la levure.
 A la fin, vous devez obtenir un pain qui a levé, bombé sur le dessus et surtout avec une mie légère et agréable.

Pain Français

Ingrédients, source Dominique DB forum feminin.ch

217 ml d'eau*
 1 cuillère 1/4 à café de sel
 375 g de farine type 45
 4 à 5 cuillères à soupe de gluten de blé
 1 cuillère à soupe 1/2 de poudre de lécithine pure
 1 cuillère à café de jus de citron (type petite bouteille jaune Sicilia)
 2,5 cuillères à café 1/2 de levure de boulanger sèche (ou 1 sachet de levure de boulanger briochin)

Programme : PAIN FRANCAIS ou PAIN BLANC CROUSTILLANT, réglage CLAIR ou MOYEN.

Pain blanc français

260ml eau

2 cc sel
 460 g. farine
 2 cs lait en poudre
 2 cs sucre
 1 sachet de levure

Recette EUREKA, Programme Pain Français ou Rapide 2.
 (On peut ajouter 2 ou 3 cs gluten de blé, 1 cs lécithine, 1 cc jus citron)

Pain pour la fondue:

Préparez la pâte selon la recette de pain blanc français (mode "pâte"). Sortez la pâte de la machine et aplatissez-la en une grande "galette" Entaillez-la de croisillons sur le dessus et saupoudrez de farine. Laissez lever à nouveau
 Cuire au four préchauffé à 230° pendant 35 à 40 min utes.
 Le pain ainsi préparé à l'avantage d'avoir beaucoup de croûte et peu de mie. Idéal pour la fondue

Pain de mie

100 ml d'eau
 250 ml de lait
 2 c. à café de sel
 520 g de farine de blé
 2 c. à soupe de sucre
 20 g de beurre
 1 sachet de levure de boulanger

Programme: 1 - NORMAL
 Contrôle de cuisson: MOYEN

Pain de mie 2

Pour un moule à 1 pétrin (maximum 1 kg de pain) **Ingrédients** (à mettre dans l'ordre)

- 80 ml d'eau
- 187 ml de lait demi écrémé
- 2 cuillères à café de sel
- 390 g de farine T 55
- 1 cs lait en poudre
- 2 cs sucre roux
- 1 cs gluten de blé
- 25 g de beurre
- 1/2 cs de jus de citron
- 2,5 cc levure sèche

Programme choisi - pour la machine EUREKA 1 PETRIN (La Redoute) : programme 11 (Petits pains) ou 1 (normal) ou 5 (pain sucré), réglage clair, poids 1100 g

Pain de mie 3 avec du miel

175 gr de lait
 175 gr d'eau
 1 cuil à café de sel
 500 gr de farine type 55
 1 sachet de levure déshydratée
 3 cuil à soupe de miel liquide
 50 gr de beurre coupé en petits morceaux
 Mettre les ingrédients dans le moule suivant l'ordre donné.

Programmer sur pain normal ou pain sucré

Au bip, rajouter éventuellement 100 gr de raisins secs, d'abricots secs émincés, de dattes émincées, etc.

Pain de mie 4 et variantes de Paule J

Ingrédients, entré le 1-sept-03 source <http://adelirose.proxone.net/>

500 gr de farine

40 gr de sucre semoule

1 sachet de levure de boulanger

1 cuil à café de sel

50 gr de beurre

1 oeuf

300 gr de lait

- Pain de mie aux abricots secs :

120 gr d'abricots secs

Versez dans la cuve le lait tiède et ajouter la levure. Laissez reposer 10 minutes environ.

Ajoutez la farine et le sel. Programmez sur "pain sucré".

Vous pouvez également programmer sur le mode "pâte".

Une fois le programme terminé, sortez votre pâte et rabattez la sur le plan de travail fariné.

Donnez lui la forme souhaitée et faites cuire le pain dans le four sans oubliez le coup de buée (environ 30 à 35 min à 230°C).

- Pain de mie aux abricots secs : Vous pouvez remplacer le sucre par 3 cuil à soupe de miel liquide.

Méthode "machine à pain" : Au bip ajoutez les abricots secs.

Pain complet

260 ml d'eau

1.5 c. à café de sel

460 g de farine de blé complet

60 g de sucre roux

3 c. à soupe de lait écrémé en poudre

40 g de beurre

1 c. à café de jus de citron

1 sachet de levure de boulanger

Programme: 3 - PAIN COMPLET

Contrôle de cuisson: MOYEN ou FONCE selon votre goût

Pain Complet 2

Eau 195 g

Lait 20 g

Sel 7 g

Farine complète 110 g

Farine blanche (T45)300 g

Huile 20 g

Jus de citron (ou Pulco)... 3 g

Sucre roux 40 g

Levure de boulanger 22 g (ou 7g de levure déshydratée)

Machine Domo Programmation : mode pain complet ou normal (selon ta machine)

Ces recettes permettent de faire des pains d'environ 750 g, elles peuvent donc être réalisées dans toutes les machines... Ce qui suffit toujours pour un essai.

Je fais entre autre un pain aux piments qui passe très bien en toast avec de la mousse d'avocats, ou un mélange de fromage frais / oignons / ananas ou autre fruit au sirop / curry par exemple.

Pain Complet 3

Pour un pain de 950g (forum aufeminin.ch)

- 360 ml eau
- 2 petites CC sel
- 180g farine blanche
- 450g farine complète
- 2 CS beurre ou huile d'olive
- 1 CC sucre
- 2 CS lait en poudre
- 2 CC levure sèche ou 20g levure fraîche

Pain à l'ancienne

- 170 g d'eau tiède
- 1 c a c rase de sel
- 200 g de farine T 55
- 60 g de farine complète
- 30 g de farine de seigle
- 75 g de semoule de maïs ou de semoule de millet
- 2 c a s de sucre roux
- 1 c a s d'huile
- 1 sachet de levure de boulangerie

Programme "pain complet"

Petits pains Provençaux

- + 1/8 l d'eau
- + 1/8 de l de lait
- + 1 cuiller à café de sel
- + 500 g de farine blanche
- + 1 cuiller à café de sucre
- + 100 ml (ou g) d'huile d'olive
- + 1 sachet de levure sèche

Programmer la machine en mode "pâte". Dès qu'elle bipe, sortir le pâton, le diviser en 10 boules. Les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson. Dorer ensuite les boules à l'oeuf battu et les saupoudrer, si on le désire de graines de sésame. Recouvrir la plaque à pâtisserie d'un linge et laisser lever les boules environ 1H. Puis inciser et enfourner 20 mn à 220.

On peut aussi faire ces petits pains sous forme de baguettes.

Pain de campagne

250 ml d'eau
 100 ml de lait
 220 g de farine de blé
 150 g de farine complète
 150 g de farine de seigle
 20 g de beurre
 Vous pouvez aussi rajouter 150 g de noix ou de lardons

Programme: 1 - NORMAL
 Contrôle de cuisson: MOYEN ou FONCE

Pain de campagne de Dominique DB

Ingrédients, source Dominique DB forum feminin.ch

- 217 ml d'eau
- 1 cuillère 1/4 à café de sel
- 310 g de farine type 55 ou 65
- 65 g de farine de seigle
- 4 à 5 cuillères à soupe de gluten de blé
- 1 cuillère à soupe 1/2 de poudre de lécithine pure
- 1 cuillère à café de jus de citron (type petite bouteille jaune Sicilia)
- 2 cuillères à café de poudre de levain
- 2,5 cuillères à café de levure de boulanger sèche (ou 1 sachet de levure de boulanger briochin)

Programme : PAIN DE BASE ou PAIN FRANCAIS (PAIN BLANC CROUSTILLANT), réglage CLAIR ou MOYEN

Pain de campagne de IS (forum Supertoinette)

POUR UN PAIN DE 600g

420g de farine
245ml d'eau
18g de beurre
5g de sel
4g de levure instantanée

POUR UN PAIN DE 800g

560g de farine
330ml d'eau
24g de beurre
6g de sel
5g de levure instantanée

POUR UN PAIN DE 1200g

840g de farine
490ml d'eau
35g de beurre
9g de sel
7g de levure instantanée

Pain au maïs

Ingrédients, source www.Feminin.ch

270 ml de babeurre ou mélange eau-lait
1 c. à café de sel
450 g. de farine
40 g. de semoule de maïs fine (polenta)
1 oeuf
1 c. à soupe de beurre
1 bonne pointe de couteau de safran
1/2 c. à café de piment (facultatif)
1 c. à soupe de graines de tournesol
1 c. à soupe de sucre
1 sachet de levure (7 g.)

Mélangez le liquide, l'ouf, le sel et le safran. Versez tous les ingrédients dans le bol, selon les indications données par le fabricant.
Choisissez le mode de cuisson normal

Je n'ai pas de babeurre alors je mets 17 cl d'eau + 10 cl de lait + 1 c.à café de jus de citron pour remplacer.
- le babeurre, je ne sais pas si ça se chauffe parce que j'en ai jamais utilisé, par contre j'ai mélangé lait, eau, citron, beurre et j'ai chauffé le tout tiède-chaud (je teste avec le doigt) au micro-ondes, rajouté la levure fraîche émiettée (25 gr), bien touillé le tout, et versé sur la farine qui était déjà avec sel, sucre, oeuf battu

Pain au son

380 ml d'eau
 2 c. à café de sel
 450 g de farine de blé
 1 sachet de levure de boulanger
 ½ gobelet de son complet
 2 c. à soupe de sucre
 2 c. à soupe de lait en poudre
 20 g de beurre

Programme: 1 - NORMAL Contrôle de cuisson: MOYEN ou FONCE

Pain Gris

Ingrédients, source www.Feminin.ch

300 ml d'eau minérale ou filtrée à température de la pièce
 1 1/2 c à café de sel
 150 g de yaourt nature style bulgare (Kremly)
 600 g de farine dite grise (50% froment intégral et 50% froment)
 5 cuillères à soupe de graines de lin brisées (facultatif mais plein de fibres)
 1 c à café de sucre (le sucre donne une croûte bien croustillante)
 1 sachet de levure de boulangerie

A la machine : programme normal.

Pour un plus petit pain :

198 ml d'eau
 1 c à café de sel
 2/3 d'un yaourt nature
 400 g de farine
 3 cuillères à soupe de graines de lin
 1 c à café de sucre
 1 sachet de levure de boulangerie

Pain de seigle multicéréales

300 ml d'eau
 1 c. à café de sel
 300 g. de farine blanche
 180 g. de farine de seigle
 1 c. à soupe de sucre
 1 c. à soupe de beurre
 4 c. à soupe de flocons multicéréales
 1 sachet de levure sèche (ou 20 g. fraîche)

Ajoutez les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre établi par le fabricant et sélectionnez un mode "normal" ou "foncé"

Pain aux 5 céréales

300 g eau tiède
 2 c a c sel
 300 g farine 5 céréales
 250 g farine type 55
 1,5 c a c de levure

Programme normal.

Pain sésame pavot

1 tasse d'eau
 2 c à café sel
 3 tasses de farine (moi je mets 3 sortes différentes blanche seigle, céréales, complet....)
 2 c à s sucre
 1 sachet levure
 2 c à s lait en poudre
 1 c à s lécithine
 2 c à s graines de pavot
 autant de sésame (à ajouter au 2ème pétrissage).

Mode rapide

Pain Picard, farine d'épeautre

Ingrédients,

325 gr de farine de froment
 175 gr de farine d'épeautre
 6 gr de levure fraîche (ou 1 cuil à café de levure sèche)
 330 gr d'eau tiède
 10 gr de sel

Versez dans la cuve l'eau tiède et ajouter la levure. Laissez reposer 10 minutes environ.

Ajoutez les farines et le sel.

Programmé sur "pain normal".

Vous pouvez également programmer sur le mode "pâte".

Une fois le programme terminé, sortez votre pâte et rabattez la sur le plan de travail fariné.

Donnez lui la forme souhaitée et faites cuire le pain dans le four sans oubliez le coup de buée (environ 30 à 35 min à 230°C).

Mon avis : pain très fin, on apprécie la saveur de l'épeautre, très bon également avec une base de pain au levain !

Pain Barbecue

Ingrédients, entré le 11-aout-03 source Paule du forum feminin.ch

1 cuil à café de levure sèche
300 ml d'eau
1 filet d'huile d'olive
30 gr d'oignon
100 g de lard frit
1 cuil à soupe de persil
un peu d'origan
500 gr de farine blanche

Méthode traditionnelle :

Diluez la levure dans l'eau tiède et laissez reposer 10 minutes environ.

Ajoutez la farine, les oignons, le lard, les herbes et l'huile d'olive.

Pétrir bien la pâte, jusqu'à ce qu'elle se décolle toute seule des parois du plan de travail.

Laissez doubler de volume au chaud.

Effectuer le rabattage en aplatissant bien le pâton et moulez le dans un moule à cake ou bien formez un boule.

Laissez lever une seconde fois.

Préchauffez le four à 240°C.

Incisiez le pain, enfournez et donnez le coup de buée.

Baissez le four à 220°C et faites cuire pendant environ 35 min, tout en surveillant.

Méthode "machine à pain" :

Verser l'eau tiède dans la cuve, ajoutez la levure et laissez reposer 10 minutes environ.

Ajoutez la farine et le filet d'huile.

Programmez en mode "pain blanc" ou "pain normal".

Au bip, ajoutez les oignons, le lard et les herbes.

Vous pouvez également programmer sur le mode "pâte".

Une fois le programme terminé, sortez votre pâte et rabattez la sur le plan de travail fariné.

Donnez lui la forme souhaitée et faites cuire le pain dans le four sans oubliez le coup de buée (environ 30 à 35 min à 230°C).

Cuisson au Four

Petits pains moelleux (cuisson au four)

pour 600g
 beurre 3 cs
 oeuf 1
 eau 240ml
 farine blanche 420g
 sucre 1,5 cs
 sel 3/4 de cc
 levure sèche en grains 2 à 3 cc ou levure fraîche

Retirez la pâte de la machine en fin de programme pâte, répartissez-la en 12 petites boules et déposez-les sur une plaque huilée.
 Badigeonnez chaque petit pain d'un oeuf battu ou de café pour leur donner un aspect brillant ou, ajouter une cuillère à soupe d'huile et saupoudrez-les de farine.
 Laissez lever pendant 40 mn. Faites-les cuire ensuite dans un four traditionnel à 200° durant 15 à 20 mn.

Baguette

Ingrédients (pour 4 baguettes) source forum aufeminin.com

550 gr de farine
 300 ml d'eau tiède
 1 cuil à café de sel fin
 1 cuil à café de levure sèche de boulangerie

Réhydratez la levure dans l'eau tiède, ajouter la farine, le sel et pétrir au robot pendant 5 min.
 Laissez lever 1h à 2 h avec un torchon par-dessus dans endroit tiède.

Diviser la pâte en 4 et façonner les baguettes : prendre une boule et avec la paume de la main l'aplatir puis la plier et toujours avec la paume appuyer sur l'extrémité (comme un chausson aux pommes). Faire un autre pliage, et appuyer de nouveau. Répéter une troisième fois l'opération. Puis, prendre la partie extérieure et la rabattre vers vous en pinçant avec votre pouce (faire un ourlet).
 Et pour terminer, la rouler pour l'étirer régulièrement.

Mettre les baguettes dans le filet en posant la couture en dessous sinon votre pain s'ouvrira à la cuisson.
 Faites de longues incisions et laissez à nouveau reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume en posant un torchon dessus.
 Badigeonner d'eau tiède salée avant d'enfourner et disposer éventuellement les graines (pavot, sésame, etc, ...)

Mettre dans le four préchauffé et vaporisez la sole, afin d'effectuer le coup de buée.
 Faire cuire 20 min à 250°C en surveillant de temps en temps.

Pain pour baguettes, petits pains, sandwiches, hot-dog, hamburgers (cuisson au four)

1 kg de farine
 1 sachet de levure déshydratée ou cube de levure fraîche
 550 g de lait entier
 100 g d'eau
 2 cuil. à café de sel

Faire tiédir le lait (1 mn au micro-ondes puis. Max.). Faire tiédir l'eau (30 sec. au micro-ondes puis. Max.). Y délayer la levure. Ajouter la farine et le sel. Mélanger et pétrir.

Repos : 2 heures à température ambiante.

Façonner la pâte :

Pour des hamburgers (24 pièces), étaler la pâte, et découper à l'emporte-pièce des ronds de 8 cm de diamètre. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Pour des sandwiches, façonner 12 boudins d'environ 20 cm.

Pour des baguettes, faire 4 à 6 boudins de 30 à 40 cm.

Petits pains aux raisins briochés (cuisson au four)

1 sachet de levure de boulangerie sèche
 + 550 g de farine
 + 1 c à café de sel
 + 50 g de sucre en poudre
 + 75 g de beurre mou
 + 40 g de crème liquide
 1 CS de lait en poudre
 + 280 g d'eau tiède
 + 2 bonnes poignées de raisins secs à ajouter quand la machine bipe

Sélectionner le mode "pâte". Sortir le pâton lorsque la machine bipe.

Façonner 12 à 15 petits pains et les placer soit dans des empreintes allongées sur plaque recouverte de papier de cuisson ou les faire cuire sur une plaque en alu.

Laisser lever une petite heure dans un endroit tiède.

Faire des becs aux ciseaux. Badigeonner d'oeuf battu.

Cuire 20 mn th. 200,°C, th. 6/7.

Fougasse simple

- 200 ml d'eau
- 2 cuillères à café de sel
- 350 g de farine de type T55
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 jaunes d'oeufs
- 2,5 cuillères à café de levure.

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain et lancez le programme "pâte" (généralement 1 h).

Une fois que le programme est terminé, versez dans votre machine à pain le dernier ingrédient qui sera la marque de votre fougasse : lardons, olives, fromage en cube, grattons (environ 1/2 tasse).

Relancez à nouveau le programme "pâte".

Une fois le programme terminé, retirez la pâte de l'appareil. Abaissez la pâte sur une plaque de cuisson en rectangles de 3 cm d'épaisseur. Entaillez les rectangles et élargissez légèrement chaque fente. Laissez reposer sous un torchon pendant 30 mn (jusqu'à 1 h si besoin).

Mettez au four pendant 30 mn : réglez celui-ci à 240° pendant les 10 premières minutes, puis ensuite baissez la température à 180/200°. N'oubliez pas de mettre un récipient d'eau froide dans votre four avant la cuisson si vous désirez une croûte bien croustillante.

Pains salés

Pain aux noix

Ingrédients, source www.Feminin.ch

240 ml d'eau
 1 CC sel
 370 g de farine de blé
 80 g de farine de seigle
 1 CS de beurre
 1 CS sucre
 1 sachet de levure sèche

AU BIP 100 g de noix grossièrement hachées

Versez tous les ingrédients, hormis les noix, dans la machine en respectant l'ordre préconisé par le fabricant.

Sélectionnez le **mode "Normal"**. Pendant que la machine pétrit la pâte, hachez les noix (personnellement, je donne quelque coups de poings dans le sachet plastique contenant les noix afin de les hacher assez grossièrement, sans avoir à sortir un couteau ou un hachoir).

Lorsque le signal retentit, versez les noix dans l'appareil.

On peut remplacer les noix par des noix des noisettes, des cacahuètes ou des noix de cajou.

Ce pain est vraiment délicieux, sans avoir un goût de noix trop prononcé. Idéal avec un plateau de fromages.

Pour 10 petits pains individuels, cuire 20 mn à 205."

J'utilise la base de cette recette avec des noix, des graines de tournesol ou des graines de sésame. J'ai acheté aujourd'hui des pignons de pin et je compte essayer également.

Pain au Jambon

220 ml eau
 1 CC sel
 330 g farine de blé type 55
 100 g farine de blé complet
 3 CS sucre
 2 CS beurre
 1 CS huile végétale
 1 CS jus de citron
 1 sachet levure de boulanger

AU BIP : 100 g jambon coupé en petits morceaux + 50 g parmesan

- Programme pain complet.

Pain aux Oignons

180 ml d'eau
 200 ml de lait
 2 c. à thé de sel
 360 g de farine de blé
 240 g de farine de seigle
 1 sachet de levure de boulanger
 1 c. à thé de sucre
 50 g d'oignons

Programme: 2 - PAIN BLANC CROUSTILLANT
 Contrôle de cuisson: FONCE

Pain Pepperoni Pizza

190 ml eau
 1 CC sel
 250 g farine blanche
 1 CS beurre
 1 CS lait en poudre
 1 CS sucre
 1 CS flocons d'oignons
 1/4 CC poudre d'ail
 1/4 CC origan
 1 sachet levure boulanger

AU BIP
 40 g pepperoni haché
 60 g mozzarella râpé
 1 CC parmesan
 30 g champignons en conserve égouttés

- Cycle normal ou rapide. - Mettre le pepperoni, mozzarella, parmesan et champignons seulement quand ça sonne pour ajouter les ingrédients solides.

Pain au Fromage

410 ml eau
 1 CC sel
 600 g farine type 55
 1 CS sucre
 170 g parmesan
 1 CC jus de citron
 1 œuf
 1 sachet levure de boulanger

Programme : 1 - NORMAL
 Contrôle de cuisson : MOYEN OU FONCE
 (Vous pouvez rajouter d'autres ingrédients tels que lardons, jambon, oignons...)

Pain au fromage et aux oignons

Ingrédients, source www.Feminin.ch

| Petit pain: | | Grand pain |
|-------------|---|------------|
| [Cadre1] | <p>Ajoutez les ingrédients dans le bol, selon les indications du fabricant.</p> <p>Sélectionnez le mode "pain blanc" ou "croûte claire"</p> | [Cadre2] |

Pain à la bière

Ingrédients, source www.Feminin.ch

- 1 tasse de bière *
- 1/4 tasse d'eau tiède
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de farine de seigle
- 2 1/2 tasses de farine
- 2 c. à soupe de germes de blé
- 2 c. à soupe de mélasse
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 sachet de levure sèche

Pesez les ingrédients et versez-les dans le bol, dans l'ordre préconisé par le fabricant. Pour ce pain, choisissez le mode rapide.

* La bière sera ouverte à l'avance afin que le gaz qu'elle contient s'échappe. De plus elle sera à température ambiante.

Pain Suédois à la bière

125 ml bière "flat"
 65 ml eau
 1 CC sel
 245 g de farine
 35 g de farine de seigle
 1 CS lait en poudre
 1 CS beurre
 3/4 CS miel
 3/4 CS mélasse
 1/4 CC cardamome moulue
 1/4 c a c graines d'anis
 1/2 c a s zeste d'orange
 1 c a c levure

Ouvrir la bière et laisser reposer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles
 Programme normal.

Pain aux Olives (1)

Ingrédients, source www.Feminin.ch

260 ml de liquide (voir ci-dessous)*
 1 c. à café de sel
 450 g. de farine blanche
 2 c. à soupe de flocons de céréales de votre choix
 100 g. d'olives grossièrement hachées **
 1 c. à soupe d'huile d'olive

Dénoyautez et hachez les olives grossièrement.

Versez les ingrédients dans le bol selon les indications du fabricant et sélectionnez le mode normal ou foncé.

Ajoutez les olives en fonction de votre désir: au début du pétrissage si vous voulez qu'elles soient bien amalgamées à la pâte ou lorsque la machine émet le signal sonore si vous préférez voir des morceaux d'olive dans le pain. Tout est affaire de goût!

Le liquide se composera soit d'eau, d'eau mélangé à du lait, soit de babeurre. Vous pouvez également utiliser par exemple 200 ml. d'eau et 60 g. de fromage frais à la crème ou de séré. Vous pouvez aussi utiliser le liquide du bocal des olives que vous allongerez d'eau ou de lait pour obtenir la bonne quantité. Il faudra veiller, en cours de pétrissage, que la pâte ait une bonne consistance et rajouter, au besoin, du liquide ou de la farine, toujours par très petites quantités.

Les olives seront noires ou vertes ou, pourquoi pas, un mélange des deux! Avant de les incorporer à la pâte, hachez-les grossièrement.

Pain grec Feta-Olives

| Pour un pain de 500 g. | Ingrédients | Pour un pain de 650 g. |
|----------------------------|--|----------------------------|
| 1/2 tasse (env. 60 g.) | Fromage Feta* coupé en morceaux | 3/4 tasse (env. 85 g.) |
| 2/3 de tasse | Lait | 1 tasse |
| 1 c. à soupe | Huile d'olive | 1 c. à soupe |
| 1/4 de c. à café | Sel ** | 1/2 c. à café |
| 2 tasses | Farine blanche | 3 tasses |
| 3 c. à soupe | Olives noires dénoyautées, en tranches | 1/4 de tasse |
| 2 c. à café | Sucre | 1 c. à soupe |
| 1 1/2 c. à café (1 sachet) | Levure en poudre | 2 c. à café (1 1/2 sachet) |

Versez les ingrédients dans le bol, en respectant l'ordre donné par le fabricant. Ajoutez les olives et la feta en même temps que la farine. Sélectionnez un mode de cuisson normal ou foncé.

* La feta est un fromage grec, blanc et légèrement acidulé, délicieux.

** La feta et les olives sont déjà salées, aussi ne rajoutez pas trop de sel à la recette!

Astuce: s'il vous reste de ce pain, coupez-le en petits cubes et rôtissez-le en croûtons pour la salade!

Pain au curry

Ingrédients, source www.Feminin.ch

480 g. de farine blanche

330 g. d'eau, de babeurre ou mélange eau/lait

3/4 c. à café de sel

70 g. de noix de coco (en flocon ou râpée)

70 g. de cacahuètes grillées grossièrement hachées

2 c. à soupe de lait en poudre

2 c. à café de sucre

1 c. à café de curry

1 sachet de levure

Versez les ingrédients dans le pot en suivant les instructions du fabricant et choisissez un mode clair, normal ou foncé.

Ce pain a une saveur discrète de curry. Pour un goût plus piquant, ajoutez un peu de piment et augmentez la quantité de curry, mais avec mesure!

Pain au coco et curry

330 g. d'eau, de babeurre ou mélange eau/lait
 3/4 c. à café de sel
 480 g. de farine blanche
 70 g. de noix de coco (en flocon ou râpée)
 70 g. de cacahuètes grillées grossièrement hachées
 2 c. à soupe de lait en poudre
 2 c. à café de sucre
 1 c. à café de curry
 1 sachet de levure

Versez les ingrédients dans le pot en suivant les instructions du fabricant et choisissez un mode clair, normal ou foncé.

Ce pain a une saveur discrète de curry. Pour un goût plus piquant, ajoutez un peu de piment et augmentez la quantité de curry, mais avec mesure!

Pain méridional aux herbes

Eau : 370 ml,
 Sel : 1 c. à thé,
 Farine pour pain blanc : 630 g,
 Sucre : 1 c. à thé,
 Lait en poudre : 2 c. à soupe,
 Basilic : 1.5 c. à thé,
 Origan : 1 c. à thé,
 Thym : 1.5 c. à thé,
 Huile d'olive : 1.5 c. à soupe,
 Levures en granulés : 1.5 c. à thé, (ou levure fraîche) : 15 g,

Machine Domo (900 g) : Programme : Normal,
 Ajoutez les herbes après le signal sonore, on peut remplacer l'eau par du jus ou de la purée de tomates.

Pain aux herbes (super avec le fromage)

Eau 250 g soit 1/4 de litre,
 Sel 5 g soit 1 cc,
 Farine blanche 425 g,
 Herbes ??? g soit 3 cc,
 Sucre 2 g soit 1/2 cc,
 Levure de boulanger 17 g (ou 6 g de levure déshydratée),

Programmation : mode rapide, cuisson normale,
 Ciboulette, persil, thym, aneth, estragon, selon les goûts...

Pain provençal

Ingrédients,

500 gr de farine
 1 cuil à café de sel
 50 gr d'huile d'olive
 1 cuil à café de levure sèche de boulanger
 1 gr d'herbe de Provence
 50 gr d'olive vertes et noires coupées en 4
 300 gr de tomates fraîches mixées

Versez dans la cuve les tomates mixées, ajoutez la levure et laissez reposer 10 minutes environ.

Ajouter les autres ingrédients.

Programmer sur "pain complet".

Vous pouvez également programmer sur le mode "pâte" : Une fois le programme terminé, sortez votre pâte et rabater la sur le plan de travail fariné. Donnez lui la forme souhaitée et faites cuire le pain dans le four sans oublier le coup de buée (environ 30 à 35 min à 230°C).

Remarques Idéale pour un bbq ou un pique-nique

Pain à la pomme de terre et à l'ail

250 ml eau
 1,5 cuiller a café sel
 25 g beurre ou margarine (2 cuiller a soupe)
 250 g farine type 45
 50 g flocon de pomme de terre (purée mousline)
 20 g sucre
 2 cuiller a café aneth ou ciboulette séché (facultatif)
 1 gousse ou 2 cuillère a café ail (frais ou séché)
 1 sachet de 5.5 g levure

- programme normal

Fougasse simple, machine + four

- 200 ml d'eau
- 2 cuillères à café de sel
- 350 g de farine de type T55
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 jaunes d'oeufs
- 2,5 cuillères à café de levure.

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain et lancez le programme "pâte" (généralement 1 h).

Une fois que le programme est terminé, versez dans votre machine à pain le dernier ingrédient qui sera la marque de votre fougasse : lardons, olives, fromage en cube, grattons (environ 1/2 tasse).

Relancez à nouveau le programme "pâte".

Une fois le programme terminé, retirez la pâte de l'appareil. Abaissez la pâte sur une plaque de cuisson en rectangles de 3 cm d'épaisseur. Entaillez les rectangles et élargissez légèrement chaque fente. Laissez reposer sous un torchon pendant 30 mn (jusqu'à 1 h si besoin).

Mettez au four pendant 30 mn : réglez celui-ci à 240° pendant les 10 premières minutes, puis ensuite baissez la température à 180/200°. N'oubliez pas de mettre un récipient d'eau froide dans votre four avant la cuisson si vous désirez une croûte bien croustillante.

Fougasse de Mamisa

On fait ainsi : on met un sachet de levure de boulanger lyophilisé (moi je mets 2 c à c de saft levure !) équiv. de 25 g de levure fraîche. Dans un verre avec un dl d'eau tiède sucrée (1cc de sucre). On laisse mousser 10 mn environ !

300g d'eau

1cc de sel

60gr d'huile d'olive

500g de farine

puis ingrédients : soit lardons, soit basilic, soit olives noires ou vertes, soit des de jambon –seranno ou + classique de paris lou au chorizo ou lardons, anchois ...fromages etc.....

programme pâte complet !!

puis on étale sur la plaque, on y dépose l'un des ingrédients

puis on referme par dessus avec la pâte , on y fais des trous avec les doigts !!

il faut penser à bien écarter car les trous se referment en cuisant, on badigeonne avec le pinceau ou du sopalin ! (avec un jaune d'œuf +un peu d'huile d'olive +eau) et on saupoudre de thym, romarin, basilic

On laisse gonflé un peu et on enfourne10mn à 240°pus 20 mn à 180°

Mettre de l'eau dans le lèche frite ! ou mettre un récipient d'eau (ainsi + de croustillant et moelleux à la fois)

Des sa sortie on re-badigeonne avec le mélange huile, œuf eau !!

Bonne fougasse ! on peut en faire des individuels avec un parfum différents pour chaque ! ou une grand !!

Des fois je mets olive verte mixée grossièrement avec filets d'anchois

Pain aux grains, au fromage et à la tomate, au four

Le mélange piquant de fromage et de tomates séchées au soleil fait de ce pain l'accompagnement parfait pour les soupes repas, les salades et le chili épicé.

Les tomates séchées au soleil, baignant dans l'huile, sont offertes au comptoir de charcuterie ou dans des bouteilles. Vous pouvez remplacer les tomates par du bacon croustillant coupé.

Ingrédients

1 tasse d'eau 250 mL

1 c. à thé de sel 5 mL

1 1/2 tasse de farine à pain Premier choix blanc de ménage ROBIN HOODMD 375 mL

1 tasse de farine à pain Premier choix de blé entier 250 mL

1/2 tasse de gruau 125 mL

1/2 tasse de céréales RED RIVERMD ROBIN HOOD 125 mL

1 oeuf, battu 1

2 c. à table de beurre ou de margarine 30 mL

2 c. à table de miel liquide 30 mL

1 1/4 c. à thé de levure pour machine à pain 6 mL

AU BIP

2/3 tasse de tomates séchées au soleil, hachées 150 mL

1/4 tasse de parmesan râpé 50 mL

AJOUTER les ingrédients dans un robot boulangeur comme indiqué par le fabricant. Ajouter les tomates et le fromage quand le robot indique « ajouter les ingrédients » ou au début avec les autres ingrédients secs.

RÉGLER au cycle de blé entier pour un pain dans le robot boulangeur, OU CHOISIR le cycle de pâte, façonner et cuire dans un four conventionnel.

POUR UN PAIN

Façonner la pâte en 3 ou 4 boules. Placer dans un moule à pain graissé de 8 1/2 x 4 1/2 po (1,5 L) et couvrir d'un linge. Laisser lever dans un endroit chaud environ 1 heure. CUIRE au four à 375 °F (190 °C), 25 minutes. Couvrir d'un papier d'aluminium si le pain dore trop rapidement.

POUR DES PETITS PAINS

Faire 16 boules. Placer dans un moule carré graissé de 9 po (23 cm). Couvrir d'un linge et laisser lever de 30 à 40 minutes. CUIRE au four à 375 °F (190 °C), de 18 à 23 minutes.

Pour 1 portion : Énergie 145 Cal, Matières grasses 3,1 g

Pains sucrés

Pain-brioché (900 g) :

Lait : Jusqu'à 370 ml
 Sel : 1 c. à thé,
 Farine pour pain blanc : 630 g,
 Sucre impalpable : 50 g,
 Beurre ou huile : 50 g,
 Oeufs : 3,
 Levures en granulés : 1 c. à thé, (ou levure fraîche : 10 g)

Programme : Normal

Remarque : Battre les oeufs et ajouter le lait jusqu'à la quantité indiquée.

Pain Brioché 2 de boulangerie

- 200g de lait tiède
- 1 cc de sel
- 400g de farine
- 150g de beurre en pommade
 (150g pour un pain brioché, jusqu'à 300g pour une brioche)
- 20g de levure de boulangerie
- 80g de sucre

SURTOUT PAS D'OEUF !!!

Machine Eureka, programme pain sucré, arrêter la cuisson au bout de 30 min.

Pain brioché 3

240 ml de lait
 3/4 c café sel
 400g de farine blanche
 2 œufs
 35g de beurre mou
 35g de sucre
 1/4 de cube levure fraîche

Pain Brioché aux raisins

160 ml de lait
 2 oeufs
 2 c à soupe de beurre
 470 grs de farine
 1 c thé de sel
 2 c soupe de sucre
 2 c thé de levure
 1/2 cup de raisins ou plus !

Programme normal ou brioché éventuellement rapide mais le pain est alors moins gonflé.
 Il m'arrive souvent de la faire pour le dimanche matin, donc tous les ingrédients passent la nuit dans la machine. Pas de pb si ce n'est que le pain est un peu foncé : les raisins mis dès le départ s'écrasent un peu et foncent la couleur de la pâte.

Pain pour le petit déjeuner

250 ml de lait
 1 ½ c. à café de sel
 550 g de farine de blé type 55
 2 c. à soupe de sucre
 2 c. à soupe de sucre roux
 50 g de beurre
 2 oeufs
 1 sachet de levure de boulanger

Programme: 1 - NORMAL Contrôle de cuisson: MOYEN ou FONCE

Pain à la confiture

Ingrédients, source www.feminin.ch

325 cl d'eau tiède
 1 1/3 c. à thé de sel
 1 2/3 tasse de farine
 1 1/3 tasse de farine de blé entier
 1 1/3 c. à thé de sucre
 2/3 de tasse de confiture au choix
 2 2/3 c. à soupe d'huile
 2 1/2 c. à thé de levure sèche

Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le fabricant.
 Vérifiez après 5 minutes de pétrissage si la pâte a une bonne consistance. Ajoutez au besoin un peu d'eau, cuillerée par cuillerée jusqu'à satisfaction.
 Sélectionnez le mode rapide

Pain au chocolat (900 g) :

Eau : Jusqu'à 370 ml,
 Lait : 225 ml,
 Sel : 1.5 c. à thé,
 Farine pour pain blanc : 630 g,
 Cannelle : 1.5 c. à thé,
 Sucre : 2 c. à soupe,
 Lait en poudre : 1.5 c. à soupe,
 Beurre ou huile : 2 c. à soupe,
 Oeufs : 2,
 Billes en chocolat : 2.5 mesures,
 Levures en granulés : 1.5 c. à thé, (ou levure fraîche : 15 g)

Remarque : Battre les oeufs, ajouter le lait et compléter avec l'eau pour atteindre la quantité indiquée.
 Programme : Normal ou rapide

Pain au Chocolat (de Drine)

Pour un pain de 600G

lait demi-écrémé 120 ml
 sel 1 à 2 cc
 farine blanche 420 g
 lait en poudre 1 à 2 cs
 beurre 1,5 cs
 oeuf 1
 sucre 1,5 cs
 cannelle 1 à 2 cc
 levure sèche en grains 1 à 2 cc ou levure fraîche 10 g

au bip : pépites de chocolat 230 g

programme normal ou sucré

Pain au Chocolat et à la noix de coco

1.5 cc levure sèche
 450g farine de blé
 50g pépites de chocolat croquant pour la cuisine
 1 cc sirop d'érable
 80g noix de coco râpée
 2 cs expresso liquide fort
 1 cc sel
 1 cc cacao en poudre
 1 cs beurre
 1 oeuf
 1 cs liqueur au chocolat ou à la noisette
 30g noisettes grillées finement hâchées
 100g crème ou lait concentré
 150ml eau

Programme "pain" ou "raisins secs"

Que consommer avec ce pain? le beurre salé, le miel mille fleur, confitures, Irish coffee, chocolat chaud ou thé

Pain au miel, noisettes et raisins

100 ml eau
 120 ml lait
 1 CC sel
 460 g farine blé
 3 CS lait écrémé en poudre
 40 g beurre
 100 g miel
 1 sachet levure de boulanger

et ajouter après le bip :
 40 g raisins
 100 g noisettes effilées

- Programme normal, éventuellement rapide

Pain aux Noisettes et Raisins

Ingrédients, source forum feminin.ch

250ml d'eau

sel

20g de beurre

500g de farine pour pain gris de type T65 farine bise (ou de type T110 complète/semi-complète)

1/4 de paquet de levure de boulanger (ou 1/2 de levure sèche)

un peu de cannelle en poudre (pas trop)

une pincée de noix de muscade

Lorsque le signal retentit, on y joint

100g de noisettes entières

100g de raisins de corynthe.

Programme normal.

Excellent avec du fromage.

Pain au blé, au miel et à l'avoine

Ingrédients

1 oeuf battu
1 tasse d'eau
2 cuil à soupe de beurre ou de margarine
2 cuil à soupe de miel
1 tasse de farine de blé complète
2,5 tasses de farine de blé ordinaire
1/2 tasse de flocons d'avoine
1 cuil à café de sel
1/2 cuil à café de cannelle
1 cuil à café de levure sèche de boulanger

Verser l'eau tiède dans la cuve, ajoutez la levure et laissez reposer 10 minutes environ.

Ajouter les autres ingrédients en terminant par le sel.
Programmez en mode "pain complet".

Vous pouvez également programmer sur le mode "pâte".

Une fois le programme terminé, effectuer le rabattage en aplatissant bien le pâton et moulez le dans un moule à cake ou bien formez une boule.

Laissez lever une seconde fois.

Préchauffez le four à 240°C.

Incisez le pain, enfournez et donnez le coup de buée.

Baissez le four à 220°C et faites cuire pendant environ 35 min, tout en surveillant.

Note : Un classique toujours populaire, rehaussé d'une pointe d'originalité. Cette recette allie les éléments nutritifs naturels du blé au goût irrésistible du miel et de la cannelle.

Mon avis : le soupçon de cannelle donne de la finesse à ce pain, et les flocons d'avoine lui rajoute une note "rustique", un très bon compromis. Délicieux au petit déjeuner avec une noisette de beurre.

Remarques : Pour rappel : 1 tasse = 250 ml

Pain roulé aux amandes et à la cannelle

Assurez-vous d'utiliser la farine à pain premier choix, blanc de ménage Robin Hood pour avoir un pain qui lève plus haut que tout autre.
Savourez-le avec une tasse de café ou de thé frais infusé.

PÂTE

1 oeuf, battu
1 tasse de lait à température ambiante 250 mL
2 c. à table de margarine 30 mL
3 tasses de farine à pain Premier choix blanc de ménage 750 mL
1 1/2 c. à thé de sel 7 mL
3 c. à table de sucre granulé 45 mL
1 1/2 c. à thé de levure pour robot boulangeur 7 mL

GARNITURE

2/3 tasse de sucre granulé 150 mL
1/2 tasse d'amandes hachées fin 125 mL
3/4 c. à thé de cannelle 3 mL
2 c. à table de margarine 30 mL

GARNITURE (FACULTATIF)

1 oeuf, battu
1 c. à table d'eau 15 mL
1/2 tasse d'amandes tranchées 125 mL

PÂTE battre l'oeuf dans une tasse à mesurer. Ajouter assez de lait pour obtenir 1 1/3 tasse (325 mL) de liquide. Ajouter la margarine.
préparer la pâte dans un robot boulangeur puis abaisser la pâte en rectangle de 60 x 20 cm sur une surface légèrement farinée.

GARNITURE : mélanger tous les ingrédients de la garniture. Parsemer sur la pâte. Rouler serré du côté long. Déposer sur du papier d'aluminium ou papier parchemin, graissé.
Façonner en couronne. Sceller les bouts. Couvrir d'une serviette et laisser doubler de volume dans un endroit chaud (de 30 à 40 minutes). Badigeonner la pâte d'un mélange d'oeuf et d'eau au moment de la cuisson, si désiré. Parsemer des amandes.
Cuire au four à 400 °F (200 °C), de 15 à 20 minutes.

Par portion : Énergie 263 Cal, Matières grasses 8 g, Fibres alimentaires 1,2 g

Pain Polonais

Ingrédients,

500 gr de farine
 1 cuillère à café de sel
 1 sachet de levure déshydratée
 2 cuillères à soupe de sucre
 40 gr de beurre
 50 gr d'oranges confites
 50 gr de raisins secs et 2 ou 3 figues sèches coupées en morceaux
 50 gr de noix et une poignée de pistaches concassées
 100 gr de graines de pavot
 2 oeufs battus en omelette
 300 gr de lait

Mettre dans la machine les ingrédients suivants dans l'ordre indiqué : lait, oeufs, sel, sucre, beurre, farine, levure.

Mettre sur **programme normal**.

Mélanger dans un bol : les oranges confites, les raisins secs, les noix, les graines de pavot.
 Au bip ajouter le contenu du bol.

Si vous utilisez de la levure fraîche, faites-la dissoudre dans le lait.

Si vous utilisez de la levure déshydratée, la mettre sur la farine et non pas dans le lait. Attention qu'elle ne touche pas le sel, ce qui lui serait fatale

Pain aux Amandes

250 ml d'eau
 1,5 CC sel
 440 g farine de blé type 55
 3 CS sucre
 2 CS lait écrémé en poudre
 2 CS beurre
 1 CC jus de citron
 100 g poudre amandes
 50 g amandes effilées
 1 sachet levure de boulanger

- Programme gâteaux.

Pain aux fruits secs

210 ml eau
 1,5 c à c sel
 460 g farine
 2 c à s sucre
 2 c à s lait écrémé en poudre
 40 g beurre
 1 œuf
 1 sachet levure boulanger
 80 g fruits secs (raisins, noix, bananes, etc.)

- Programme normal.

Pain aux raisins

220ml d'eau
 1 c à c sel
 2 tasses 1/2 farine blanche
 1 œuf
 4 c à s cassonade
 2 c à s lait en poudre
 2 c à c cannelle
 1 c à s lécithine
 1/2 tasse raisins secs
 1 sachet de levure brioquin

Mode rapide

Pain aux raisins secs

1 tasse d'eau tiède
 1 c. à thé de sel
 2 tasses + 2 c. à soupe de farine
 1 ½ c. à thé de cannelle
 1 c. à soupe de lait en poudre
 1 c. à soupe de beurre
 ½ tasse de raisins secs
 1 ½ c. à thé de levure sèche

Laissez tremper les raisins un petit moment dans de l'eau chaude
 Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol selon les indications du fabricant
 Sélectionnez le mode rapide
 Egouttez soigneusement les raisins et versez-les vers la fin du pétrissage (bip machine)
 Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez de l'eau ou de la farine par cuillerée si besoin.

Pain aux Raisins secs et à la Cannelle

170 g d'eau
 1 CC de sel
 500 g de farine blanche
 1 CS lait en poudre
 1 CS de beurre
 1 CS de sucre
 1 c a c de cannelle
 1 sachet levure pour four à pain
 60 g de raisins sec

programme normal

Pain aux myrtilles

1/4 tasse de jus de myrtilles à température ambiante
 1/4 tasse d'eau tiède
 1/2 c. à thé de sel
 3 tasses de farine
 2 c. à soupe de sucre
 1 c. à thé de beurre
 450 g. de myrtilles dégelées (réserver le jus)
 1 sachet de levure sèche

Versez les ingrédients dans le bol de la machine en respectant l'ordre donné par le fabricant et sélectionnez le programme désiré (clair, foncé)

Pain à la banane donne un pain avec peu de goût de banane mais très doux.

| Petit pain: | | Grand pain |
|-------------|---|------------|
| [Cadre3] | <p>Ajoutez les ingrédients dans le bol, selon les indications du fabricant.</p> <p>Sélectionnez le mode "pain blanc" ou "croûte claire"</p> | [Cadre4] |

Pain à la banane 2 pain blanc

125 ml eau
 2,5 ml sel
 420 g farine
 7,5 ml huile
 2,5 ml sucre
 1 sachet sucre vanillé
 1 banane écrasée
 1 cs beurre
 1 cs lait en poudre
 1 cs miel,
 1 sachet levure boulanger

Pain banane et chocolat recette canadienne

1 tasse de lait
 1 œuf battu légèrement bananes en purée assez pour remplir 1 tasse à mesurer y compris votre œuf battu très important
 2 c à table de lait en poudre
 2 c à table de margarine ou de beurre
 2 c à table de sucre
 1 ½ c à thé de sel
 3 ¾ tasse de farine blanche
 1 c à table de cacao
 1 ½ c à thé de levure "pour machine à pain"

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué précis appuyer sur la touche pour pain sucrée quand le signal sonore se fait entendre ajouter ½ à ¾ de tasse de pépites de chocolats
 Très bon rôti pour déjeuner ou comme collation

Pain aux Abricots (750g)

Eau 260 ml
 Farine 460 g
 Sel 2 cc
 Lait en poudre 2 cs
 Beurre/Huile 3 cs
 Sucre 3 cs
 Levure 2.5 cc

Utiliser le programme PAIN NORMAL OU PAIN SUCRE, ajoutez au bip :
 70 g d'abricots secs hachés
 50 g de noix de pécan hachées
 70 g de flocons d'avoine

Pain au Citron

Ingrédients petit pain,

160 ml eau
 320 g. de farine
 1 c. à soupe de lait en poudre
 2 c à café sucre
 1 c à café sel
 1 c. à soupe de beurre
 2 c. à café de marmelade d'oranges
 2 c. à café de jus de citron
 2 c. à café de jus de lime
 1 pincée zeste de citron
 1 sachet de levure sèche

Ingrédients grand pain,

240 ml eau
 480 g. de farine
 2 c. à soupe de lait en poudre
 1 à soupe de sucre
 1 1/2 c. à café de sel
 2 à soupe de beurre
 1/4 tasse marmelade d'oranges
 1 à soupe de jus de citron
 1 à soupe de jus de lime
 2 pincées thé zeste de citron
 1 1/2 sachet de levure

Placez les ingrédients dans le bol selon les indications du fabricant et sélectionnez le mode normal ou rapide.

Pain au lait de Mika

Pour un pain de 750 gr :

260 ml de lait
 2 cc de sel
 460 gr de farine
 2 cs de lait en poudre
 2 cs de sucre (tu peux en mettre 3 si tu aimes plus sucré)
 3 cs d'huile
 2 cs de lécithine de soja
 1 cs de gluten
 1 cs de jus de citron
 1 sachet de levure

Ceci est la recette de base (programme pain français). Si tu veux faire des petits pains, tu lances le programme 'pâte', tu retravailles la pâte avec un peu de farine jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au mains, tu les badigeonnes avec du jaune d'oeuf, tu mets au four thermostat 6 pendant 20 mn (ceci dépend aussi de la taille des petits pains)

Pain au Bailey's

Ingrédients

1 1/4 tasse d'eau tiède
 1 c. à thé de sel
 3 tasses de farine
 1 tasse de flocons d'avoine
 1/3 tasse de miel
 2 c. à soupe de Bailey's
 1 sachet de levure

Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le fabricant.
 Sélectionnez le mode rapide
 Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez, si besoin, de l'eau ou de la farine par cuillerées.
 C'est un pain qui ne lève pas beaucoup, mais a une très belle texture

Pain de blé au miel

Ingrédients,

1 tasse d'eau tiède
 1 c. à thé de sel
 3/4 tasse de farine blanche
 2 1/2 tasses de farine de blé entier
 2 c. à soupe de miel
 2 c. à soupe de beurre
 1 œuf
 1 sachet de levure

Sélectionnez le mode approprié (clair ou foncé)
 Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez, si besoin, de l'eau ou de la farine par cuillerées.

Pain complet au miel (750g)

Eau 240 ml
 Farine complète 340 g
 Farine de blé 120 g
 Sel 2 cc
 Lait en poudre 2 cs
 Miel 3 cs
 Beurre/Huile 2 cs
 Levure 2.5 cc

Utiliser les programmes PAIN COMPLET OU PAIN SUCRE pour cette recette. Ajoutez 1/4 de tasse de noix hachées quand vous entendez le bip, le pain sera plus savoureux.

Pain multigrains aux raisins

Ingrédients,

1 tasse d'eau
 1 c. à café de sel
 2 tasses de farine blanche
 1 tasse de farine 5 céréales
 1 c. à soupe de beurre ou de margarine
 2 c. à soupe de miel
 3/4 c. à café de cannelle
 1/2 tasse de raisin secs
 3/4 c. à café de levure (3 à 4 g.)

Ajoutez les ingrédients dans le bol, selon les indications du fabricant.

Sélectionnez le mode "pain complet" ou pain blanc.

Si vous ne préparez pas le pain en mode différé, ajoutez les raisins après le signal sonore (env. 17 minutes après le début du pétrissage)

Personnellement, j'ajoute deux bonnes cuillerées de flocons 5 céréales.

Pain au muesli

Ingrédients,

1 tasse d'eau
 1 1/4 c. à café de sel
 1 tasse 1/2 de farine 5 céréales
 1 tasse de farine blanche
 1/2 tasse de flocons d'avoine
 2 c. à soupe de beurre
 2 c. à soupe de miel
 1/2 c. à café de cannelle en poudre
 1 1/4 c. à café de levure (1 1/2 sachet)
 2 c. à soupe de raisins secs
 2 c. à soupe de graines de tournesol

Placez les ingrédients dans le bol excepté les raisins et les graines de tournesol.

Lorsque la machine émet un son (pétrissage) ajoutez raisins et graines de tournesol.

Laissez refroidir le pain sur une grille.

A la place de flocons d'avoine, on peut utiliser des flocons de froment, d'orge ou de millet.

Pain au yogourt

Ingrédients,

100 g. de lait
 100 g. d'eau
 10 g. de sel
 250 g. de farine bise
 250 g. de farine Graham
 1 c. à soupe de sucre brun
 150 g de yogourt nature
 20 g. de levure (1/2 cube) ou 1 sachet de levure déshydratée

Préparez et mesurez soigneusement les ingrédients. Délayez la levure dans le lait juste tiédi
 Versez les ingrédients dans le pot, selon les indications du fabricant
 Pour plus de facilité, on peut placer le pot sur une balance et y mesurer les ingrédients directement
 Introduisez le pot dans la machine en veillant à ce qu'il soit bien calé (clic)
 Fermez le couvercle, sélectionnez le programme désiré (pain complet, normal ou foncé) et appuyez sur Start.

Muffin anglais (à toaster)

Ingrédients,

500g de farine 55
 400ml de lait entier
 2 cuil à soupe de beurre
 1cuil à soupe de sucre
 1cuil à café de sel
 1 sachet de levure

Mettre tous les ingrédients dans la machine. Choisissez le programme "pâte".

Etalez sur le plan de travail et saupoudrez de semoule de blé fine.
 Découper à l'emporte pièce.
 Mettre sur une plaque et laissez pousser 15 min sous un torchon.
 Cuire 15 min à 180°C. Retourner à mi-cuisson.
 Faire réchauffer au grille pains

Vous pouvez ajouter à cette recette 1/3 de tasse de noix de pécan rôties au four et grossièrement hachées et 1 c. à café de cannelle.

Pain de mie Normand (pommes)

Ingrédients

25 cl de cidre
 1 cuil à café de levure sèche de boulanger
 500 gr de farine
 1 cuil à soupe de gluten
 100 gr de beurre
 40 gr de pommes séchées en cubes
 2 cuil à soupe de sucre

1. Faites dégazer le cidre, en prévoyant d'ouvrir la bouteille au moins 1 h à l'avance. Cette opération est indispensable sinon le mélange bulles du cidre et levure font vous jouer des tours, assurez vous qu'il n'y a plus de bulle, au besoin fouettez-le !
2. Versez le cidre dégazé dans la cuve et ajoutez la levure. Laissez reposer 10 min environ, afin que la levure se dissolve.
3. Ajoutez la farine, le gluten (facultatif), le beurre coupé en petits morceaux et le sucre.
4. Programmez sur "pain sucré" ou "pain normal" suivant votre machine (environ 3 h de programme).
5. Au bip ajoutez les pommes, vous pouvez augmenter les proportions de ces dernières si vous le souhaitez.
6. Vous pouvez également programmer sur mode "pâte" et cuire au four traditionnel (ce que j'ai fait) ou encore réaliser cette recette sans machine à pain.

Astuce : si vous enlevez le beurre, cela vous donne un pain blanc

Pain aux pommes et noix de pécan

Ingrédients

| 1 pain de 500 g. | Ingrédients: | 1 pain de 650 g. |
|----------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| 3/4 de tasse | Lait | 1 tasse plus 2 c. à soupe |
| 1 c. à soupe | Beurre ou margarine | 1 1/2 c. à soupe |
| 3/4 c. à café | Sel | 1 c. à café |
| 2 tasses | Farine blanche | 3 tasses |
| 1/4 de tasse | Pommes séchées coupées en morceaux | 1/3 de tasse |
| 3 c. à soupe | Noix de pécan tranchées et rôties* | 1/4 de tasse |
| 1 c. à soupe | Sucre | 1 c. à soupe |
| 1 1/2 c. à café (1 sachet) | Levure en poudre | 2 c. à café (1 1/2 sachet) |

Versez les ingrédients dans le bol en suivant les instructions du fabricant. Sélectionnez un mode normal, clair ou foncé.

* Étalez les noix en tranches sur une tôle et faites-les griller au four réglé sur 180° durant 5 à 10 minutes (surveillez la cuisson!). Attendez que les noix soient refroidies avant de commencer la recette du pain

Pain sucré de Noël

Ingrédients (prép 15 m, repos: 1h45, cuisson 35m)

- 350g farine de blé ordinaire

- 20g levure fraîche de boulanger
- 150g beurre ramolli + 30g pour le moule
- 40g sucre en poudre
- 125 ml lait
- 1 œuf
- ¼ de zeste de citron non traité finement râpé
- 45g raisins secs
- 20g amandes en poudre
- 80g amandes que l'on aura hachées
- 60g écorce d'oranges confites en dés
- 2g de sel
- sucre glace pour la décoration

A la main

Faites tiédir le lait dans une casserole. Emiettez la levure fraîche dans un saladier et y verser le lait tiède. Puis ajoutez 100g de farine, bien mélanger et couvrez d'un linge. Laissez gonfler dans un endroit tiède 20min.

Versez 250g de farine dans un saladier y creuser un puits et y verser le mélange de levure, bien mélanger et ajouter le sucre en poudre, le zeste de citron, l'œuf, le sel et pétrissez 5 min.

Ajoutez le beurre et mélanger.

Incorporez ensuite les amandes(poudre et hachées), l'écorce d'orange et le raisin.

Formez une boule et laissez gonfler 40min. La pâte va doubler de volume.

Travailler à la main quelques instants puis façonnez un pain de forme allongée. Couvrez à nouveau et laissez gonfler 45 min.

Préchauffez le four à 200°th6/7) puis y déposer les pâtons sur une plaque beurrée et farinée. Laisser cuire 35 min et à la sortie du four badigeonner les pains de beurre fondu et couvrez de sucre glace et laisser refroidir.

Brioche et viennoiseries

Brioche de base

165 ml d'eau
 1 cuillère à café de sel
 370 g de farine type 55
 3 cuillères à soupe de sucre
 1 sachet de sucre vanillé (ou 2 selon goût)
 3 jaunes d'œufs
 75 g de beurre (découpé en petits morceaux)
 8 g de levure de boulanger sèche (ou 2,5 cuillères à café).

Au signal sonore, on peut ajouter des raisins secs ou des fruits confits.
 Pour que les fruits soient mieux mélangés à la pâte, les fariner d'abord avant de les incorporer.

Programme choisi (selon les machines) : BRIOCHE, PAIN SUCRE
 Pour une brioche moins compacte, choisir le programme PAIN FRANCAIS ou PAIN BLANC.

Brioche machine de Sisou

200 g de lait
 5 g de sel
 500 g de farine type 45 fleur
 2 càc de lait en poudre
 80 g de fructose
 2 oeufs battus
 80 g de beurre à 60% MG
 2 càc de levure sèche de boulanger

Mettre les ingrédients dans l'ordre propre à la marque de votre machine.

Brioche (Dominique DB)

Ingrédients (pour une brioche 750g)
 500 g de farine de blé type 55
 10 g de levure de boulanger
 1 c. à café de sel
 4 c. à soupe de sucre
 2 sachets de sucre vanillé
 4 jaunes d'œufs
 100 g de beurre
 220 ml d'eau

Au signal sonore, on peut ajouter des raisins secs ou des fruits confits (les fariner avant).

Programme choisi (selon les machines) : BRIOCHE, PAIN SUCRE, pour une brioche moins compacte, choisir le programme PAIN FRANCAIS ou PAIN BLANC

Brioche irratable de Pierre

Ingrédients (3 choix selon grosseur voulue)

parfum + lait 180 /125/ 80
 sel c a c 1,5 /1/ 0,5
 oeufs entiers 3/ 2/ 1
 beurre ramolli g 100 /75 /50
 farine g 500 /375/ 250
 sucre c a s 4/ 3 /2
 levure sèche c a c 3 /2 /1,5

raisins secs ou mélange exotique 90 à 100 g

Je commence par l'eau de fleur d'oranger, je complète le liquide avec le lait. Je casse les oeufs entiers dans le moule et j'y mets du beurre (salé !) ramolli au micro-ondes ; farine, sucre levure...

Comme les oeufs peuvent être plus ou moins gros, il est prudent de surveiller le premier pétrissage pour rajouter soit de la farine, soit un peu d'eau pour une pâte souple. Les fruits exotiques séchés : bananes, noix de coco se fondent dans la pâte, ananas, papaye et raisins donnent des notes colorées et savoureuses. A chaque fois, la brioche a gonflé jusqu'au couvercle et même a craqué. Je n'ai pas encore essayé la lécithine pour donner plus de souplesse à la mie qui se dessèche un peu, s'il en reste au bout de 2 jours...

Brioche a la machine a pain

3 c a s d'eau de fleur d'oranger (je met du lait)
 3 oeufs
 1 càc de sel
 120 g de beurre
 300 g de farine
 2 cas de sucre
 1 sachet de levure boulanger.

Mettre le tout dans l'ordre dans la machine programme normal ou sucré.

Au bip sonore on peut rajouter un mélange de raisins secs et d'abricots secs coupés en morceaux.

Cette brioche est très bonne à la machine mais pour avoir un meilleur résultat, + moelleux, il faut arrêter le programme avant la dernière levée, mettre la pâte dans un moule, laisser lever la pâte et la cuire au four, sans oublier d'y mettre le lèche frites avec de l'eau pour que la brioche ne dessèche pas.

Brioche de Bernadette (programme pâte à pain)

- 200 ml d'eau
- 1 c à café de sel
- 500 g de farine de blé type 55
- 100 g de beurre
- 4 c à soupe de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œuf
- 1 pointe de couteau d'arôme vanille.
- 10 g de levure fraîche ou 5 g de levure de boulanger en poudre (type ALSA)

Préparer la pâte à la machine programme pâte à pain - Lorsque le programme est fini la pétrir encore à la main sur un plan de travail enfariné - diviser en 8 parts égales que vous travaillerez chacune en une grosse et une petite boulette - Placer les grosses boulettes sur une plaque graissée et faites un trou sur le dessus - Placer les petites boulettes dans le trou et laisser reposer les brioches environ 1 heure à température de la pièce - Dorer à l'œuf et cuire 18 à 20 mn au four préchauffé à 200 °C

La cuchaule

500 de farine pour tresse (ou farine blanche) 3 dl de lait 20 g de levure (1/2 cube) ou 1 sachet (7g.) 100 g de sucre 40 g de beurre ramolli 1 c. à café de sel, 10 g environ 1 sachet de safran 1 œuf pour badigeonner

Délayez la levure dans le lait un peu tiédi. Versez les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre indiqué par le fabricant. Choisissez le mode "pâte".

Lorsque la pâte est prête, sortez-la du bol et formez une ou deux boules. Recouvrez d'un linge et laissez à nouveau lever durant 20 minutes. Tailler des croisillons sur le dessus puis badigeonner avec le jaune d'œuf mélangé avec très peu d'eau ou de lait. Glissez dans le four préchauffé à 180° pour 40 minutes environ

Tresse au beurre

1/2 cube de levure (20 g.) ou 1 sachet de levure sèche 2,5 dl de lait à température ambiante 500 g. de farine pour tresse (ou de farine blanche) 1 c. à café de sel 2 c. à soupe de sucre 1 œuf battu 80 g. de beurre ramolli Battez l'œuf dans une tasse (gardez un peu de jaune d'œuf pour dorer la tresse)

Délayez la levure dans le lait Versez tous les ingrédients dans le bol, dans l'ordre préconisé par le fabricant de votre machine. Programmez la machine sur "pâte" Laissez travailler la machine. Lorsque la pâte aura levé, sortez-la du bol et mettez-la sur un plan de travail fariné. Donnez un tour de pétrissage manuel et séparez la pâte en deux. Roulez chaque pâton en long boudin d'environ 60 cm. Enroulez les pâtons sur eux-mêmes et recommencez, de manière à obtenir une belle tresse (voir dessin). Repliez les pointes en dessous. Déposez la tresse sur une plaque recouverte de papier cuisson et couvrez-la d'un torchon propre. Laissez lever encore une demi-heure. Préchauffez le four à 220°. Badigeonnez de jaune d'œuf battu avec une tombée de lait et enfournez pour environs 35 minutes. Astuce: Préparez la tresse comme indiqué mais ne la faite cuire que 20 minutes. Une fois refroidie, emballez-la et placez-la au congélateur. Lorsque vous voudrez la consommer, sortez-la du congélateur et glissez-la congelée dans le four préchauffé à 220° pour une vingtaine de minutes.

Gâche Vendéenne

1 sachet de levure de boulanger sèche
 600 g de farine
 1/2 c à soupe de sel
 110 g de sucre en poudre
 110 g de beurre mou
 2 petits oeufs
 1,5 c à soupe de crème fraîche
 1 c à café d'eau de fleurs d'oranger
 1 c à soupe d'eau de vie
 1/8 de l litre de lait tiède parfumé de quelques gouttes de vanille liquide

Programmer la machine en mode "pâte". Lorsqu'elle bipe, sortir le pâton et former une miche. Laisser lever sous un torchon jusqu'à ce que la pâte double, voire triple, de volume.
 Dorer à l'oeuf battu. Inciser peu profondément la partie centrale de la gâche avec un couteau pointu.
 Cuire 45 mn au four à 180.
 Conseil : surveiller la pâte lorsqu'elle tourne dans la machine. En fonction de la grosseur des oeufs, on peut avoir à rajouter de la farine pour obtenir une bonne consistance de pâte à brioche, c'est à dire souple mais pas collante.

Le cramique

Le cramique est un pain brioché en forme de parallélépipède. Sa croûte est dorée, striée et parsemée de raisins. Sa mie est claire et contient aussi des raisins. Son poids varie entre 250 et 500g. Les historiens le trouvent cité pour la première fois au XVIIe siècle. Son appellation varie selon les terroirs : couque, craquelin, cramique au sucre.

1kg de farine, 150 à 250g de beurre, 3 à 5 œufs, 20 à 50g de levure, 3 à 4dl de lait, 15g de sel, 15g de sucre et 150 à 200g de raisins secs.

On commence par pétrir la farine, la levure et un demi verre de lait.
 Il faut ensuite incorporer le sel, le sucre, les œufs, et petit à petit le reste de lait.
 Le pétrissage doit se poursuivre jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique.
 On incorpore le beurre puis les raisins humidifiés.
 La pâte doit reposer 1 heure, puis elle est rabattue, divisée et boulée (de 250 à 500g/pièce).
 Après un nouveau repos de 20 minutes, les pâtons sont mis en forme.
 Ils sont alors placés en étuve à 40°C pendant 1 heure.
 Les cramiques sont dorés à l'œuf puis lamés.
 La cuisson dure 30 à 40 minutes à four très chaud.

Brioche tressée – Tresse au beurre

1/2 cube de levure (20 g.) ou 1 sachet de levure sèche
 2,5 dl de lait à température ambiante
 500 g. de farine pour tresse (ou de farine blanche)
 1 c. à café de sel
 2 c. à soupe de sucre
 1 oeuf battu
 80 g. de beurre ramolli

Battez l'œuf dans une tasse (gardez un peu de jaune d'œuf pour dorer la tresse)

Délayez la levure dans le lait

Versez tous les ingrédients dans le bol, dans l'ordre préconisé par le fabricant de votre machine.

Programmez la machine sur "pâte"

Laissez travailler la machine. Lorsque la pâte aura levé, sortez-la du bol et mettez-la sur un plan de travail fariné. Donnez un tour de pétrissage manuel et séparez la pâte en deux. Roulez chaque pâton en long boudin d'environ 60 cm.

Enroulez les pâtons sur eux-mêmes et recommencez, de manière à obtenir une belle tresse (voir dessin).

Repliez les pointes en dessous. Déposez la tresse sur une plaque recouverte de papier cuisson et couvrez-la d'un torchon propre. Laissez lever encore une demi-heure.

Préchauffez le four à 220°. Badigeonnez de jaune d'œuf battu avec une tombée de lait et enfournez pour environs 35 minutes.



Astuce: Préparez la tresse comme indiqué mais ne la faites cuire que 20 minutes. Une fois refroidie, emballez-la et placez-la au congélateur. Lorsque vous voudrez la consommer, sortez-la du congélateur et glissez-la congelée dans le four préchauffé à 220° pour une vingtaine de minutes.

Biscuits, pâtisseries, gâteaux

Pain aux amandes

250 ml d'eau
 1 ½ c. à café de sel
 440 g de farine de blé type 55
 100 g de poudre d'amande
 50 g d'amandes effilées
 3 c. à soupe de sucre
 2 c. à soupe de lait écrémé en poudre
 2 c. à soupe de beurre
 1 c. à café de jus de citron
 1 sachet de levure de boulanger

Programme : 7 BISCUIT /PATISSERIE/GATEAUX Contrôle de cuisson : MOYEN OU FONCE

Cake nature

1 petit verre d'huile
 1 petit verre de lait
 300 g de farine de blé type 45
 250 g de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 4 oeufs
 1 sachet de levure de boulanger

Programme: 7 BISCUIT- PATISSERIE -GATEAUX Contrôle de cuisson: FONCE

Gâteau à la banane

1/3 tasse lait
 1 càc sel
 1.5 tasse farine
 2/3 tasse farine semi complète
 2 bananes écrasées
 4 c à s miel
 1 s levure
 40 g beurre

Très bon, croustillant à l'extérieur, fondant dedans!
 Programme gâteaux.

Cake à l'orange Queen Ann

¼ tasse de lait
 ¼ tasse d'eau
 2 oeufs
 ½ paquet (90 g.) de fromage blanc
 ½ tasse de beurre
 3 tasses de farine
 ½ c. à thé de sel
 ⅓ tasse de sucre
 1/8 c. à thé de gingembre en poudre
 1 ½ c. à thé de zeste d'orange
 ½ tasse de mélange de fruits confits
 ¼ tasse de noix de coco en flocon
 2 ¼ c. à thé de levure sèche
 ¼ tasse d'amandes en tranches

Glaçage à l'orange

½ tasse de sucre glace
 ½ c. à thé zeste d'orange
 1/8 c. à thé de vanille
 2 à 3 c. à thé de jus d'orange

Les liquides seront portés à 26° et les autres ingrédients seront à température ambiante. Placez les éléments dans l'ordre de la liste et mettez le moule dans la machine. Sélectionnez le programme souhaité (pain sucré)

Sortir le cake du four et le glacer immédiatement, à chaud. Astuce: imbiblez de glaçage l'intérieur du cake au moyen d'une seringue. Délicieux ! Idéal à déguster en hiver !

Cuchaule (recette suisse)

3 dl de lait
 1 c. à café de sel, 10 g environ
 500 de farine pour tresse (ou farine blanche)
 100 g de sucre
 40 g de beurre ramolli
 1 sachet de safran
 1 oeuf pour badigeonner
 20 g de levure (1/2 cube) ou 1 sachet (7g.)

Délayez la levure dans le lait un peu tiédi. Versez les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre indiqué par le fabricant. Choisissez le mode "pâte".
 Lorsque la pâte est prête, sortez-la du bol et formez une ou deux boules. Recouvrez d'un linge et laissez à nouveau lever durant 20 minutes.
 Tailler des croisillons sur le dessus puis badigeonner avec le jaune d'œuf mélangé avec très peu d'eau ou de lait.
 Glissez dans le four préchauffé à 180° pour 40 minutes environ

Pain sucré à l'orange

| Pour un pain de 500 g. | Ingrédients: | Pour un pain de 650 g. |
|-------------------------------|------------------------|--|
| 100 ml | Eau tiède | 150 ml |
| 1 | Gros œuf | 1 1/2 (1/2 oeuf correspond à 2 c. à soupe) |
| 2 c. à soupe | Jus d'orange concentré | 3 c. à soupe |
| 1 c. à soupe | Beurre ou margarine | 1 1/2 c. à soupe |
| 3/4 de c. à café | Sel | 1 c. à café |
| 320 g. | Farine blanche | 480 g. |
| 3 c. à soupe | Sucre | 60 g. |
| 1 1/2 c. à soupe | Lait écrémé en poudre | 2 c. à soupe |
| 1 sachet (1 1/2 c. à café) | Levure en poudre | 1 1/2 sachet (2 c. à café) |

Versez les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre donné par le fabricant et sélectionnez un mode normal, foncé ou pain sucré.

Laissez le pain refroidir sur une grille

Pain d'épices

Pour moule 1kg

- 210 ml d'eau
- 2 cuillères à café de sel
- 340 g farine intégrale (complète)
- 120 g farine type 55
- 4 cuillères à soupe de lait en poudre
- 6 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de pastis
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3 cuillères à soupe de sucre roux
- 2,5 cuillères à café de levure sèche (ou 1 sachet)

Programme : PAIN SUCRE ou PAIN NORMAL ou PAIN COMPLET

Kouing Aman

Pour 6 personnes : Pâte à pain :

250 ml d'eau
 2 c à café de sel
 500 g de farine
 300 g de beurre demi-sel
 150 g de sucre en poudre + 2 grosses càs
 1 sachet de levure de boulanger

Préparez une pâte à pain classique avec les ingrédients de la pâte à pain (programme pâte en machine).
 Etalez la pâte en rectangle. Recouvrez-la du beurre mou et saupoudrez avec 150 g de sucre.

Repliez deux bords vers le centre pour recouvrir beurre et sucre.

Aplatissez au rouleau et formez un rectangle. Pliez en 3 et laissez reposer au réfrigérateur 20 mn.

Aplatissez à nouveau, pliez en 3 et laissez reposer au réfrigérateur 20 mn.

Recommencez l'opération une dernière fois et laissez reposer entre 30 et 60 mn au réfrigérateur.

Préchauffez le four th 7 (210).

Recouvrir un grand moule à tarte de papier de cuisson. Etalez un peu la pâte au rouleau pour former un cercle. Placez-la dans le moule.

Saupoudrez la surface de 2 grosses c à soupe de sucre (on peut la mouiller au préalable avec un peu deau froide).

Faites cuire au four 45 mn, jusqu'à ce que le dessus soit caramélisé.

Servez tiède.

Test de MF, aout 2003 : c'est vraiment le goût du Kouign Aman de Douarnenez ! Par contre il n'est pas trop moelleux à la sortie du four (très bien par contre avec un peu d'eau lorsqu'on le réchauffe au micro ondes). La caramélisation n'est pas géniale, peut être mettre beurre + sucre au dessus, ou moins de cuisson... Voir aussi <http://b-simon.ifrance.com/b-simon/kouingn.htm>

Pain Brownie

125 ml + 1 CC d'eau
 1/2 CC de sel
 375 g de farine à pain
 1 CS d'huile
 1 oeuf petit +1 jaune d'œuf
 125 g cacao
 1 sachet levure boulanger
 190 g sucre
 AU BIP : 1/4 tasse de noix en morceaux

- Mettre l'eau dans un bol ajouter le cacao et mélanger pour que le cacao soit fondu. Ajouter les autres ingrédients dans le robot, selon les instructions du fabricant, à l'exception des noix. Ajouter les noix au bip.

Kouglof

4 cuil. à soupe de lait
 2 oeuf
 100 g de beurre
 250 g de farine
 2,5 cuil à soupe de sucre
 1 pincée de sel
 1 sachet de levure de boulanger
 100 g de raisin secs

Il faut le mettre sur pain normal couleur clair 750 g (moi j'ai pas cela sur ma machine je l'ai mis sur pain français).

Pannetone

1/4 de tasse de lait
 3 oeufs battu plus 2 jaunes d'oeufs battu
 1/2 tasse de beurre ou margarine
 1 c. à thé de vanille
 1/3 de tasse de sucre
 1/2 c. à thé de sel
 2 c. à thé de chaque zeste d'orange et zeste de citron
 3 1/4 tasses de farine blanche
 1 1/2 c. à thé de levure
 1/4 de tasses de raisin secs et 1/2 tasse de fruits confits

Enrober les raisins et les fruits confits avec 1 c. à table de farine que vous avez pris dans vos 3 tasses 1/4 de farine et réserver.

Mettre le lait et les oeufs, le beurre, la vanille le sucre et les zestes de citron et d'orange dans le récipient du four à pain et mettre les autres ingrédients, sauf les raisins et les fruits confits.

Mettre le four en marche pour pain sucré et choisir la croûte pâle et au signal sonore ajouter les raisins et fruits confits.

Pannetone de Dominique

Grand format:

210 ml d'eau
 75 g. de beurre fondu
 1 1/2 mesure de sel
 450 g. de farine blanche T45 ou T55
 90 g. de sucre
 2 sachets de levure
 80 g. de raisins secs
 50 g. de citrons confits coupés en petits dés

Modèle moyen:

150 ml d'eau
 50 g. de beurre fondu
 1 mesure de sel
 300 g. de farine blanche T45 ou T55
 60 g. de sucre
 1 1/2 sachets de levure
 50 g. de raisins secs
 30 g. de citrons confits coupés en petits dés

Faites tremper les raisins dans un peu d'eau tiède (ou mieux: dans du thé! Ainsi, ils seront plus savoureux!
 Astuce valable pour tous les fruits secs!)
 Ajouter les ingrédients dans l'ordre préconisés par le fabricant et ajouter les raisins égouttés et les citrons confits au moment du signal sonore.

Programme "pain sucré"

J'adore cette recette! Moi, je mets des fruits confits mélangés (citrons, oranges et cerises, coupés en petits dés) et j'ajoute un peu de safran pour avoir une mie d'une belle couleur jaune

** Si vous désirez faire tremper les raisins, faites-le avec l'eau de la recette, sinon la pâte sera trop liquide au moment du rajout.
 Procédez ainsi: prélevez une partie de l'eau et faites-la chauffer pour y préparer du thé. Ajoutez les raisins et laissez-les gonfler un moment. Versez l'eau, le thé et les raisins ensemble dans la cuve.
 Les raisins trempés dans du thé seront plus moelleux, astuce valable pour tous les fruits secs.*

Calissons en MAP

1) Pour près d'une trentaine de calissons :

- 250 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre très fin
- 1 bonne cuiller à soupe de marmelade d'oranges (sans morceaux si possible)
- 1 à 2 cuillers d'eau de fleur d'oranger

2) Pour le glaçage :

- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron
- Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

Mettre les ingrédients 1) dans la MAP, programme "pâte"
Quand la machine a fini de pétrir, on obtient une boule collante.

Les derniers que j'ai faits, je les ai laissés le temps du "levage" me disant que la chaleur aiderait le sucre à mieux se fondre dans la pâte. A vous de voir.)

- Sortir la pâte de l'appareil, et la presser dans les mains pour bien "coller" les grains récalcitrants et obtenir quelque chose de bien compact.
- Étaler au rouleau à pâtisserie (environ 1 cm d'épaisseur) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (mieux : mettre sur le papier des plaques d'une sorte de « pain azyne » que je ne trouve plus. Ça ressemble au papier sulfurisé blanc, mais c'est comestible ! Un peu comme les hosties blanches mais en plus fin encore s'il y en a qui connaissent. Le pain azyne que je trouve aujourd'hui n'a aucun rapport avec ce dont je parle, qui, après tout, ne s'appelle peut-être pas du pain azyne !!!!!).
- Découper des bandes larges de 2 cm environ puis à partir des bandes, faire des losanges en recoupant des bandes "en biais" mais les laisser en "plaque".
- Faire le glaçage en mélangeant dans un bol les ingrédients 2), jusqu'à obtenir une crème blanche. Étaler ce glaçage sur la "plaque" de losanges avec une spatule ou une longue lame de couteau.
- Mettre le tout dans le four préchauffé très chaud (240°) pendant 2 min, le temps de dessécher le sucre glace. (Laisser le porte ouverte pour surveiller et enlever quand ça devient translucide)
- Recouper le glaçage pour séparer les losanges.
- Laisser sécher à l'air jusqu'au lendemain. Mettre en boîte...

Pâtes

Pâte à pizza

280 ml d'eau
 2 c. à café de sel
 500 g de farine de blé
 1 ½ c. à café de levure de boulanger
 1 c. à soupe de sucre
 2 c. à soupe d'huile d'olive

Programme: 9 - PATE

Enlevez la pâte de la machine à la fin du cycle et mettez-la sur une surface recouverte de farine. Etalez-la sur une plaque graissée. Ensuite la laisser reposer environ une heure à température ambiante. Puis garnissez la pâte et mettez la pizza au four pendant 25 mn à 200°C.

Pâte Brisée (à tarte)

Ingrédients (Quantité pour 2 tartes)

250 gr de farine
 1 pincée de sel
 125 gr de beurre
 un peu d'eau (à peine 1/2 verre)

Mettre dans la cuve du robot la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux.
 Mettre en marche et mouiller peu à peu afin que la pâte forme une boule (ne pas trop travailler la pâte).
 Puis arrêter le robot.
 Fariner le plan de travail et déposer la boule de pâte et diviser en deux.
 Etaler les pâtons et foncer les tourtières.

C'est une pâte à tarte brisée toute simple à faire à la MAP, par contre, dès qu'elle arrive à bonne consistance, ferme mais souple !!!!! Enfin comme une pâte à tarte, il faut arrêter de la pétrir, sinon elle se sable. Donc vous venez de lire le secret de la pâte sablée, la laisser pétrir, mais elle s'étale mal, mais pour être sablée, elle l'est

Pâte à nouille classique

Ingrédients, entré le 27-aout-03 source Dominique de feminin.ch

300 g. de farine

3 oeufs (180 g. pesé avec la coquille) (1)

Un peu d'eau ou d'huile d'olive (1)

Mettre la farine dans une terrine et ajouter les oeufs et l'eau. Assembler en pâte molle avec une cuillère en bois. Lorsque la pâte est souple, la sortir de la terrine et la pétrir à la main. Lorsqu'elle est souple et lisse, la poser sur le plan de travail, retourner la terrine dessus et laisser poser 1/2 heure à 1 heure

(1) Pour avoir des quantités exactes, pesez les oeufs avec la coquille et rajoutez de l'eau ou de l'huile d'olive de façon à obtenir 180 g.

Pâte à nouille aux fines herbes

Il suffit de rajouter 2 c. à soupe de fines herbes fraîches (origan, basilic, persil, etc.), hachées très finement.

Battez le mélange eau - œufs et ajoutez les herbes, avant de mélanger la préparation à la farine.

Pâte à nouille verte

250 g. de farine

2 oeufs (120 g. pesés avec la coquille)

100 g. d'épinards hachés surgelés, décongelés

Il faut égoutter à fond les épinards sur un tamis avant de les mélanger aux autres ingrédients et de préparer la pâte comme pour la recette de base.

Jamais de sel dans la pâte à nouilles: les pâtes se conserveraient moins bien!

La pâte à nouille se prépare très bien dans la machine à pain, en mode pétrissage ou, comme sur la mienne, avec la touche Pasta.

Pains étrangers

Tunisie

Debla, sucré mais léger (à la main)

*100 g de farine 1 oeuf
 2 cuillères à café huile de friture
 Sirop au miel
 50 g de mie
 l'½ citron
 250 g de sucre
 1 cl d'eau de fleur d'oranger
 1 cuillère à café d'amidon
 Pour la décoration : graines de sésame pistaches en poudre

Dans un saladier, préparer la pâte des Debla en incorporant un oeuf à la farine. Mélanger. Avec les mains, pétrissez le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, proche de la pâte à pain. Si la pâte colle, rajouter un peu de farine. Laisser reposer la pâte, 30 minutes dans un linge sec. Saupoudrez le plan de travail avec 1 cuillère à café d'amidon. Pétrissez la pâte. Remodelez-la en boule, pétrissez de nouveau en la saupoudrant d'amidon. Etalez-la avec un rouleau à pâtisserie en la retournant plusieurs fois. Incorporez-la dans la machine à pâte afin qu'elle devienne très fine. Découpez la pâte en longs rubans. Préparer le sirop en pressant le ½ citron. Faites-le cuire avec le miel, le sucre semoule, l'eau de fleur d'oranger, l'amidon et 30 cl d'eau. Coincez les rubans de pâte entre l'index et le majeur. Enroulez-les entre vos doigts. Plongez délicatement un Debla dans l'huile de friture chaude. Retournez-le avec une écumoire. Epongez. Trompez chaque Debla dans le sirop au miel. Faites un panachage en les décorant de graines de sésame, de poudre de pistaches.

Bjaouia (à la main)

150 g d'amandes mondées
 50 g de noisettes
 25 g de pignons de pin
 50 g de noix
 20 g de pistaches
 1 cuillère à soupe d'huile végétale
 Sirop: 150 g de sucre semoule 1/2 citron
 1 sachet de sucre vanillé Décoration: Pistaches en poudre Pignons de pin

Préparez séparément les fruits secs en mettant au four, à 140°C, les noisettes pendant environ 20 min, les amandes, pendant 15 min, puis les noix, pendant 5 min. Enlevez la peau des noisettes grillées. Avec un rouleau à pâtisserie, concassez grossièrement les amandes, les noix, les noisettes, les pistaches et les pignons. Pressez le demi citron et réservez-le pour le sirop.

Pour le sirop, faites cuire les sucres avec 10 cl d'eau.

À ébullition, ajoutez le jus du citron. Vérifiez la cuisson en plongeant dans l'eau froide la lame d'un couteau, prélevez un peu de sucre, replongez la lame dans l'eau. Glissez votre doigt sur le sucre afin d'obtenir une perle.

Versez le sirop sur les fruits secs concassés et mélangez avec une spatule en bois.

Huilez légèrement avec l'huile végétale le plan de travail et le rouleau à pâtisserie, posez la Bjaouia et aplatissez-la. Renouvelez l'opération sur une plaque.

Sur la plaque, découpez de larges lamelles de Bjaouia puis donnez leur la forme d'un carré. Décorez en plongeant délicatement la surface de ces derniers dans la poudre de pistaches. Ajoutez dessus un pignon.

Dressez les Bjaouia dans un plat

Grèce

Tsoureki

Le Tsoureki C'est un pain traditionnel de la Pâques Grecque garni d'oeufs durs colorés en rouge.
Préparation: 20 minutes + 4 heures d'attente pour faire lever la pâte en plusieurs étapes Cuisson: 40-45 minutes Température du four: 190°C. (375°F.) **Coût:** raisonnable **Difficulté:** moyenne

Ingrédients pour une miché

450 g de farine blanche

175 ml de lait tiède

20 g de levure de boulanger

140 ml de lait chaud

1 c. à thé de 4 épices 1/2 c. à thé de sel 1/2 c. à thé de cannelle 1/2 c. à thé de graines de carvi

50 g de beurre

40 g de sucre

2 oeufs

Décoration 1 c. à s. d'eau 1 c. à s. de miel liquide 1 jaune d'oeuf amandes effilées petites feuilles décoratives pour gâteaux (facultatif) Oeufs colorés en rouge 3 oeufs colorant alimentaire rouge 1 c. à s. de vinaigre blanc 1 c. à thé d'huile d'olive 1 c. à thé d'eau

Préparation des oeufs

Préparer les oeufs cuits durs en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 10 minutes d'ébullition; retirer; déposer sur un treillis et laisser sécher; dans un petit bol, diluer le colorant dans l'eau chaude et le vinaigre; tremper chaque oeuf dans le colorant (ou bien les faire bouillir avec des pelures d'oignons) déposer sur le treillis et laisser sécher; huiler un papier absorbant; passer sur chaque oeuf.

Préparation du pain

dans un bol, mélanger la farine, le tout épice, la cannelle, les graines de carvi et le sel; dans un autre bol, délayer la levure dans le lait chaud; dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre; incorporer les oeufs au fouet; verser doucement la levure et le mélange de beurre au centre de la farine en incorporant graduellement la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte; déposer sur un plan fariné et pétrir environ 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique; déposer dans un bol légèrement huilé; recouvrir d'un linge et laisser lever au double de son volume - environ 2 heures; pétrir à nouveau 2 ou 3 minutes sur un plan fariné; couvrir et laisser encore doubler de volume environ 1 heure; pétrir et diviser en 3 boules; rouler chacune pour obtenir une bande de 38 à 50 cm de long; tresser ensemble les 3 bandes; replier à chaque extrémité pour obtenir un bout bien rond; déposer les 3 oeufs teints sur la pâte en pressant un peu; couvrir et laisser encore reposer 1 heure; mélanger le jaune d'oeuf battu dans le miel et l'eau; badigeonner le pain; saupoudrer d'amandes effilées; glisser dans un four préchauffé à 190°C. (375°F.) pour 40-45 minutes; secret: retourner le pain et cogner dessus - s'il sonne creux, le pain est cuit; sinon remettre au four quelques minutes

PAINS SANS LA MACHINE

Petits pains

1 1/2 c. à thé de levure déshydratée
 2 tasses et 2 c. à soupe de farine tout usage
 1 c. à thé de sel
 1 c. à soupe de sucre
 1 c. à soupe de lait écrémé en poudre
 2 c. à soupe de beurre
 1 gros œuf
 2/3 tasse d'eau tiède
 1 gros œuf battu pour badigeonner les pains

Mesurez les ingrédients et placez-les dans le bol de la machine en respectant l'ordre donné par le fabricant. Sélectionnez le mode manuel.

Retirez la pâte du bol et divisez-la en huit parts que vous façonnerez en boules. Posez les boules sur une plaque graissée ou recouverte de papier cuisson. Laissez lever à température ambiante.

Badigeonnez les pains de jaune d'œuf battu et glissez-les dans le four préchauffé à 190° pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les pains soient dorés.

Petits pains sandwich

Ingrédients (pour une douzaine de petits pains)

500 g. de farine
 200 ml. de lait tiède
 75 g. de beurre ramolli
 50 g. de sucre en poudre
 1 c. à café de sel
 2 oeufs (gardez un peu de jaune pour dorer)
 1 sachet de levure
 25 ml. de bière

1. Versez le lait, la bière, les oeufs, le beurre, le sel dans le bol.
2. ajoutez la farine, le sucre et la levure.
3. Pressez la touche "pâte".
4. Surveillez le pétrissage et rajoutez de la farine ou du lait au besoin, par cuillerées*.

* Lors de mon premier essai, j'ai utilisé les quantités suivantes: 800 g. de farine, 300 ml. de lait, 100 ml. de bière et 1 sachet 1/2 de levure.

Lorsque la pâte est prête, sortez-la du bol, pétrissez-la un peu à la main et façonnez-en 10 ou 12 petits pains allongés.

Placez les petits pains sur du papier sulfurisé et laissez à nouveau lever 15 à 20 minutes.

Badigeonnez de jaune d'œuf mêlé d'un peu de lait et de sucre et glissez au four préchauffé à 180° (th. 6) pour 15 à 20 minutes.

Pour congeler ces petits pains, placez-les tièdes dans un sachet plastique et laissez refroidir. Un fois refroidis, mettez-les en grand froid. Pour les dégeler, 1 à 2 minutes au micro-ondes (600 W) ou 5 minutes à four chaud (180°)

Pain tessinois

Eau: 300 g
 Levure: 1/2 cube
 Sel: 10 g.
 Farine: 500 g.
 Huile: 25 g.
 Sucre brun: 1 c. à soupe

Délayez la levure dans l'eau juste tiédie. Placez tous les ingrédients dans le bol, dans l'ordre préconisé par le fabricant.

Choisissez le programme "pâte".

Lorsque la pâte aura levé, sortez-la du bol et pétrissez-la un peu à la main. Laissez-la reposer à nouveau 10 minutes. (Couvrir la pâte d'un torchon propre durant le temps de repos)

Commencez par préparer et peser soigneusement les ingrédients.

Versez les ingrédients dans le bol de la machine, placer-le dans l'enceinte du four.

Commencez par préparer et peser soigneusement les ingrédients.

Versez les ingrédients dans le bol de la machine, placer-le dans l'enceinte du four.

Sélectionnez le mode "pâte". Appuyez sur START. La machine va tout d'abord mélanger les ingrédients puis pétrir la pâte.

A la fin du pétrissage, la machine marque un temps de pose afin que la pâte fasse une première pousse.

La pâte a suffisamment gonflé (levé). Elle est prête à être travaillée. Sortez la pâte du bol et pétrissez-la juste un peu à la main. Façonnez une boule que vous mettez dans un saladier ou un grand bol. Recouvrez le bol d'un torchon afin d'éviter le dessèchement de la pâte et laissez en attente 10 à 20 minutes.

Votre pâte ayant "poussé" une seconde fois, formez-en des boules (env. 80 g. chaque) que vous allongerez un peu. Posez les boudins de pâte côte à côte de façon à former le pain. Laissez à nouveau lever 40 minutes. Ici, mes boudins sont moches, je vous le concède!

Dorez la surface des pains à l'œuf (un jaune d'œuf battu mêlé d'une tombée de lait) Pratiquez une bonne entaille au milieu du pain et glissez au four préchauffé à 200° pour 30 minutes environs.

Test de cuisson: en cognant le pain, vous devez entendre un son creux. Et voilà le travail! Je peux vous assurer que ces pains tessinois sont une merveille de saveur et de légèreté

Pain Maison

1 kg de farine
40 g de levure de boulanger fraîche
100 g de beurre
2 dl d'eau
20 g de sel
40 g de sucre
40 cl de lait tiède

- 1 Préparer tous les ingrédients.
 - 2 Dissoudre la levure dans le lait tiède.
 - 3 Pendant ce temps, disposer la farine en fontaine et incorporer au centre, le sucre et le sel.
 - 4 Ajouter le mélange lait + levure dans la fontaine puis l'eau et le beurre fondu.
 - 5 Commencer par mélanger à la main
 - 6 ...puis pétrir la pâte au batteur électrique (au crochet) afin d'obtenir une pâte homogène.
 - 7 Elle doit se décoller des parois de la cuve.
 - 8 Laisser pousser à couvert, à température ambiante...
 - 9 ... jusqu'à ce que la pâte double de volume.
 - 10 Rompre la pâte.
 - 11 Disposer la pâte sur votre plan de travail fariné.
 - 12 La diviser en deux.
 - 13 Graisser l'intérieur d'un moule à pain de mie ainsi que son couvercle.
 - 14 Mouler la pâte...
 - 15 ...et refermer le couvercle au 3/4 afin de pouvoir contrôler la fermentation.(la pousse)
 - 16 Laisser pousser à nouveau.
 - 17 Lorsque la pâte arrive aux 3/4 du moule,...
 - 18 ... fermer entièrement le couvercle...
 - 19 ...et laisser pousser jusqu'à ce que la pâte atteigne le couvercle et commence à déborder par les fentes.
 - 20 Enfourner à four chaud à 220°C puis baisser à 18 0°C. Laisser cuire 40 à 45 minutes.
 - 21 Au terme de la cuisson, retirer le couvercle...
 - 22 ...démouler et laisser refroidir sur grille.
-

Pain Québécois

Ingrédients :

1 sachet de levure
250 ml (1 tasse) d'eau tiède
5 ml (1 cuillère à thé) de sel
15 ml (1 cuillère à soupe) de cassonade
45 ml (3 cuillères à soupe) d'orge
15 ml (1 cuillère à soupe) de beurre
1 l (4 tasses) de farine
15 ml (1 cuillère à soupe) de beurre
15 ml (1 cuillère à soupe) de bière
30 ml (2 cuillères à soupe) d'huile

1. Préchauffer le four à 95 °C (200 °F); placer une casserole d'eau chaude sur la grille inférieure.
2. Beurrer un moule à pain rond ou de 23 x 13 cm (9 x 5 po). Réserver.
3. Dans un grand bol, faire dissoudre la levure dans l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.
4. Incorporer le reste des ingrédients, sauf l'huile. Pétrir la pâte 5 minutes avec un peu de farine. Placer au four; laisser lever 1 heure.
5. Abaisser avec les mains; laisser lever 30 minutes.
6. Enduire la pâte d'huile. Déposer dans un moule à pain. Remettre au four; faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.
7. Retirer le pain et la casserole d'eau du four; augmenter la température à 190 °C (375 °F). Replacer le pain au four; faire cuire sur la grille supérieure 45 minutes. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler.

Variante Remplacer la cassonade par 60 ml (1/4 tasse) de mélasse

Pain à la Cardamome

Ingrédients

- 20 g de levure de boulanger
- 10 cl d'eau chaude
- 110 g de sucre
- 670 g de farine
- 28,5 cl de lait
- 110 g de beurre
- 1 gros œuf
- 2 cuillers à café de sel
- 2 cuillers à café de cardamome moulue
- 170 g de raisins secs sans pépins
- 55 g de citron haché
- 85 g d'amandes en poudre
- 1 œuf battu pour dorer.

- Faire bouillir le lait. Hors du feu ajouter le beurre et le sucre; remuer jusqu'à ce qu'ils aient entièrement fondu. Tiédir au bain-marie. Délayer la levure avec un peu d'eau chaude. La verser dans la préparation au lait.
- Ajouter les œufs légèrement battus, les amandes, les raisins et le citron haché. Remuer énergiquement. Mélanger la farine, le sel et la cardamome dans un récipient chauffé.
- Creuser un puits et versez le liquide tiède. Battre à la cuiller en bois 10 à 15 mn jusqu'à obtention d'un mélange très homogène et gluant. Former une boule avec la pâte et la tapoter légèrement pour qu'elle soit bien unie. Couvrir avec un papier ou un plastique, et laisser lever 2 ou 3 h. La pâte doit doubler de volume.
- Reprendre la pâte et pétrir 7 mn. La pâte paraîtra humide et lourde mais non collante. Divisez la pâte en trois miches égales. Placez-les sur un papier huilé et couvrez d'un papier huilé. Laissez lever 45 mn.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 4); cuire 40 à 45 mn. Pour obtenir un pain brillant, badigeonnez-le à l'œuf battu après 20 mn de cuisson. Laissez refroidir sur grille

Pain à la farine de Châtaigne

Ingrédients

- 200 g de farine de châtaignes
- 500 g de farine de blé
- 2 sachets de levure déshydratée type Brio...in
- 1 càs de sel
- 20 g de beurre mou
- 1 œuf
- 40 cl d'eau à T° ambiante

- Diluez les 2 sachets de levure dans un peu d'eau tiède et laissez reposer 20 mn.
- Battez l'œuf et mélangez les 2 farines, le beurre, le sel, la levure et pétrir
- Laissez lever 20 à 25 mn à l'abri des courants d'air dans un endroit tiède.
- Travaillez à nouveau et façonnez en boule.
- Laissez lever une 1/2 h dans le banneton.
- Faites les entailles avec une lame de rasoir.
- Enfournez Pour 30 mn à 240 °C

Petits pains moelleux cuisson au four

Pour 600g

Beurre 3 càs
 Oeuf 1
 Eau 240ml
 Farine blanche 420g
 Sucre 1,5 càs
 Sel 3/4 de càc
 Levure sèche en grains 2 à 3 càc ou levure fraîche

Retirez la pâte de la machine en fin de programme, répartissez-la en 12 petites boules et déposez-les sur une plaque huilée.

Badigeonnez chaque petit pain d'un oeuf battu ou de café pour leur donner un aspect brillant ou, ajouter une cuillère à soupe d'huile et saupoudrez-les de farine.

Laissez lever pendant 40 mn. Faites-les cuire ensuite dans un four traditionnel à 200° durant 15 à 20 mn.

Petits pains au Chocolat cuisson au four

Ingrédients

Pour 4 personnes :
 500 g de farine
 20 g de levure de boulanger ou un sachet de levure sèche
 50 g de sucre
 3 œufs + 1 oeuf pour dorer
 12 g de sel
 150 g de beurre mou
 1 verre d'eau tiède
 300 g de chocolat noir

Diluez la levure dans la moitié du verre d'eau tiède, la mélanger au quart de la farine (125 g) faire une boule de cette pâte mollette. La couvrir et la faire doubler de volume dans un endroit chaud.
 C'est le levain

Avec le reste de la farine, faire un puits et mettez-y le sucre, le sel et les oeufs battus.
 Pétrissez en mouillant si nécessaire avec le restant d'eau et le levain.
 Travaillez rapidement jusqu'à ce que la pâte se détache des mains et du plan de travail.
 Incorporez le beurre (il doit avoir la même consistance que la pâte) un tiers à la fois.
 Laissez la pâte doubler de volume.

Prélevez des bâtons de pâte de la grandeur d'une petite barre de chocolat (paquet de 150 g de chocolat Belge)
 Etendez la pâte en rectangle et enrroulez chaque tablette de chocolat avec cette pâte. Pour des petits pains ronds, faire des boules grosses comme des abricots. Laissez encore gonfler pendant une heure et dorez à l'oeuf battu.

Faire cuire à four chaud (200') pendant 10 à 15 minutes. Cette pâte peut se préparer au mixer.

Pain aux flocons d'avoine

Ingrédients

1 tasse / bol = 250 ml (en bol doseur)
 1 tasse de flocons d'avoine
 1 tasse et demi d'eau
 2 sachets de levure de 7 g (briochin)
 1/2 tasse d'eau tiède
 1/2 c à c de sucre
 1/2 tasse de lait chaud
 1 c à s de sucre roux
 1 c à c de sel
 4 tasses 1/2 de farine

Verses la tasse de flocons d'avoine dans la tasse et demi d'eau froide, le tout dans une casserole, sur le feu cuire 3 mn à petit feu en remuant pour que l'eau soit absorbée et les flocons ramollissent . Les mettre dans 1 saladier pour qu'ils refroidissent 1 peu.

Dissous la levure dans de l'eau tiède.

Ajoutes le sel, le sucre roux aux flocons ; mélanges, ainsi que la levure, le lait, ajoutes peu à peu 3 1/2 tasses de farine pour obtenir une pâte souple sinon ajoutes le reste de farine.

Mettre sur un plan de travail fariné, et pétris pendant 10 mn. La pâte doit être souple et lisse.

Mettre la pâte à lever dans 1 terrine huilée légèrement, badigeonne la surface d'1 peu de beurre fondu ou d'huile. Laisse lever pendant 1 h mais par cette chaleur le temps est bien sûr bien réduit.

Enfonces légèrement le centre de ta pâte et repétris pendant 1 mn.

Partages ta pâte en 2: étales l'un 2 en 1 rectangle 28 x 18 cm. Roules le sur lui même sans serrer. Mettre ce morceau de pâte la couture en dessous dans le moule à cake beurré et dans le fond à été tapisser de papier sulfurisé.

Partages, le reste du morceau de pâte en 3 pour faire 1 tresse.

Après avoir fait la tresse, badigeonne la surface d'un peu d'eau. Étales un peu de flocons d'avoine sur la surface du plan de travail, appliques la tresse pour que les flocons collent sur cette dernière.

Poses cette tresses sur le morceau de pâte déjà dans le moule, en tirant 1 peu pour que les 2 parties s'ajustent.

Laisse lever encore 45 mn .

Préchauffes le four à 180°C (four moyen), tu fais cuire ton pain 35 à 40 mn. Enfonce 1 lame de couteau pour vérifier la cuisson.

Excellent avec 1 marmelade d'orange. Se conserve pendant 4 jours au frigo, à sortir un peu avant pour qu'il retrouve sa saveur !

Pain au Potiron

Ingrédients pour 2 pains

- 100g potiron (pesé sans la peau)
- 250g farine de blé ordinaire
- 25g sucre en poudre
- 10g levure de boulanger fraîche
- 125g de beurre ramolli
- 25g raisins de smyrne
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 30g de beurre pour les moules

Temps de préparation: 1h, Temps de repos 16h30, Temps de cuisson 35min

La veille:

Epluchez le potiron pour ne garder que la chair (100g) que vous rincerez à l'eau froide. Coupez la en petits dès que vous mettrez dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition, puis faire cuire à feu doux 20 min.

Sur le plan de travail faites une fontaine avec la farine. Cassez un oeuf au centre ajoutez le sucre et le sel. Mélangez délicatement du bout des doigts jusqu'à ce que les éléments soient bien amalgamés. Emiettez 10g de levure et incorporez les à la pâte.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène. Ajoutez le beurre divisé en petits morceaux. Incorporez ensuite les dès de potiron qui vont s'écraser en se mélangeant à la pâte.

Enfin ajoutez les raisins et façonnez une boule que vous déposerez dans un saladier. Recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 3h dans un endroit tempéré.

La pâte doit avoir doublé de volume. Faites la retomber en appuyant dessus avec la main et en la repliant sur elle même. Une fois terminée, roulez là en boule et remettez la dans le saladier couvert d'un film plastique alimentaire. Entreposez là dans le bas du réfrigérateur pour la nuit.

Le jour même :

Préchauffez le four à 200°(th6-7). Beurrez 2 moules à cake. Divisez la pâte en 2 portions et modelez chaque morceau à la taille du moule. Disposez chaque pain dans le moule et laissez lever environ 1h30. Battez un oeuf et badigeonnez les pains à l'aide d'un pinceau. Faire cuire pendant 35 min. Surveillez la coloration et au besoin baisser la chaleur à 180°.

Adaptation MÀP par Paule J de feminin.ch

Moi je ferais comme ceci, mais à surveiller car le poids de farine me paraît un peu faible... mais il y a le potiron qui est plus dense que le lait ou l'eau, donc à surveiller (je me répète là ?) et ajoutez de la farine en cours de pétrissage au besoin.

1. Faire cuire le potiron comme indiqué. Je précise qu'il ne faut mettre l'eau de cuisson dans la MAP seulement les morceaux de potiron (au besoin écrasés à la fourchette (, mais la garder si vous avez besoin d'ajouter du liquide, ça

serait bête d'ajouter de l'eau alors que vous aviez, (y'a pas 3 seconde 3/4 juste avant de le jeter) du jus de cuisson de potiron.)

2. Mettre les ingrédients dans l'ordre :

- 2 œufs
- 10g levure de boulanger fraîche (ou 1 cuil à café de levure sèche)
- 100g potiron (pesé sans la peau)
- 250g farine de blé ordinaire
- 25g sucre en poudre

- 125g de beurre ramolli
- 25g raisins de smyrne
- 1 pincée de sel

PS : et si vous avez encore votre jus de cuisson du potiron, faites en une soupe en ajoutant pommes de terres, carotte, poireaux,

Pain au lait caillé

- 2,500 kg de farine de blé fraîchement moulue
- 5 à 10 g de levure boulangère
- 50 g de sel
- 1,1 à 1,2 litre d'eau de 25° à 30°C
- 0,5 litre de lait caillé (ou jus de fruit: raisin, pomme, etc.)

Diluer dans 1,1 litre d'eau: 50 g de sel + 5 à 10 g de levure de bière. Ajouter 2,500 kg de farine de blé fraîchement moulue. Ajouter 0,5 litre de lait caillé (ou jus de fruit).

La pâte peut être ferme (mais non trop sèche. Ajouter, si nécessaire peu d'eau tiède). Pétrir la pâte pendant 5 à 10 minutes. Dès qu'elle a atteint une structure plastique, arrêter le pétrissage. Laisser monter la pâte à bonne température (entre 25° minimum et 40°C) durant 1,5 à 3 heures (maximum).

Retravailler durant 6 minutes (maximum) la pâte. Remplir les moules légèrement graissés et farinés à mi-hauteur. Ces moules rectangulaires de cake conviennent parfaitement. Laisser lever 1 à 2 h (maximum) à bonne température (de 30° à 40°C) en couvrant les formes de feuille de plastique, par exemple. Veillez à ce que cette feuille n'adhère pas à la pâte pendant la durée de la levée.

Préchauffer le four à 250°C environ (four électrique chauffé par le bas seulement). Enfourner et laisser cuire pendant 1 h environ. Si possible ne pas ouvrir le four en cours de cuisson. Sortir le pain, démouler et laisser refroidir.

Variante: Vous pouvez incorporer en outre 500 g de raisins secs. Recette simple et très facile à réaliser qui ne nécessite qu'un minimum de levure de bière (levure boulangère). Cette recette est intermédiaire entre le pain à la levure et le pain au levain. Son goût et sa saveur le rapproche du pain au levain. Le lait caillé favorise idéalement et naturellement les microorganismes du levain. La levure boulangère fait office de starter et n'a d'autre but que d'enclencher sans tarder le processus de levée. Cette recette a tous les avantages du pain à la levure boulangère (rapidité) et du pain au levain (multitude des souches de bactéries).

Brioche de Bernadette

2/3 cups* de lait (température ambiante)
1 cuillère à café de sel
3 cups* de farine
1 cuillère à café d'essence d'orange ou de citron
2 cuillères à soupe de beurre
2 œufs
1 cuillères à soupe de zeste d'orange ou du citron
2 cuillères à soupe de sucre
1 1/2 cuillères à café de levure

* une "cup" est l'équivalent volume d'environ 225 ml
Pour 4 à 6 personnes

- 1) Placez les ingrédients dans l'ordre dans une machine à faire le pain.
- 2) Choisissez la commande pâte à pain.
- 3) Lorsque la machine a fini, versez la pâte dans un plat à pain ou un plat à brioche beurré.
- 4) Couvrez le plat avec un film plastique et mettez-le au réfrigérateur pour la nuit.
- 5) Mélangez un jaune d'oeuf avec une cuillère à soupe de jus d'orange ou de citron et une cuillère à café de sucre glacé.
- 6) Brossez légèrement le mélange sur la pâte et mettez au four, thermostat à 375 degrés Fahrenheit pendant 30 minutes..

Pains brioché aux fines herbes

500 gr de farine
30 gr de levure de boulanger
1 bouquet d'herbes (persil cerfeuil basilic aneth)
2 oeufs
12 cl de lait + 4 c à soupe
50 gr de beurre
1 c à s de sucre

Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail. Emiettez la levure au milieu, ajoutez le sucre et 2 pincée de sel, puis 4 c à soupe de lait tiède. Mélangez les du bout des doigts. Toujours du bout des doigts, incorporez 1 partie de la farine, en partant du centre, jusqu'à ce que vous obteniez 1 pâte ferme et qui ne colle pas aux doigts.

Couvrez d'1 linge, laissez lever 30 mn hors courant d'air.

Pendant ce tps, ciselez finement les herbes.

Faire fondre le beurre.

Dans une jatte, fouettez les oeufs en y ajoutant 1 pincée de sel .Incorporez le beurre fondu et les herbes.

Remettez la pâte sur le plan de travail, incorporez lui, la préparation précédente, continuez à pétrir en ajoutant progressivement le restant de farine et du lait.

Travaillez la pâte jusqu' ce qu'elle soit lisse et satinée.

Beurrez un moule à cake. Placez la pâte dans un moule et couvrir d'1 linge. Laissez lever encore 1 h 30 (par temps chaud, la durée est bien sûr réduite)

1 fois la pâte levée, badigeonnez la surface de lait et faites cuire au four préchauffé 210°C pendant 45 mn.

Ce pain peut se congeler sans problème.

Pain à l'ancienne aux ferments naturels.

- 3 kg de farine complète de blé fraîchement moulue, éventuellement selon goût, 20 % de farine complète de seigle
- 60 g sel
- 2 litres d'eau tiède (25°C)
- 0,200 litre de jus de fruit en fermentation (raisin blanc ou pomme).

Le soir à 19 h: Dissoudre le sel dans l'eau. Mélanger eau + jus de fruit en fermentation. Ajouter 3 kg de farine. Pétrir (5 à 7 mn). Mettre la pâte dans un récipient et couvrir d'un double linge mouillé. Entreposer à température ambiante 20°C. 22 h: soit 3 h après: travailler la pâte pendant 5 à 7 mn. Couvrir d'un linge mouillé.

Le lendemain matin, soit 10 à 12h après: travailler la pâte pendant 5 mn. Diviser la pâte en 4 parties égales. Mettre en formes préalablement graissées (moules à cake). Réchauffer la pâte à 30°C environ pendant 45 mn, c'est-à-dire, procéder comme suit: Placer dans le four un récipient d'un diamètre de 15/18 cm contenant 1 à 1,5 litre d'eau (important) et chauffer le four à 30-40°C. Placer les formes dans le four, le haut des formes ne dépassant pas le milieu du four. Couvrir les 4 formes d'une seule feuille d'aluminium, rabattre sur les côtés pour éviter la formation d'une croûte. Laisser la réchauffer dans le four pendant 45 mn à 30 à 40°C.

Après 45 mn sortir les formes du four les recouvrir à nouveau de la feuille aluminium et d'une serviette éponge sèche pour conserver à la pâte sa température. Porter la température du four à 270-280°C environ (chauffage haut et bas). En règle générale 280°C correspond à la position maximum du thermostat. Cette température doit être atteinte avant d'enfourner. Le récipient d'eau dans le bas du four, reste jusqu'à la fin de la cuisson.

Dès que la température est atteinte, découvrir la pâte en enlevant la serviette éponge et la feuille aluminium, puis enfourner. Refermer le four. Très important: 5 mn précises après avoir enfourné entailler la pâte sur toute la longueur avec un couteau fin et tranchant sur une profondeur de 5 cm environ. Mettez un gant de ménage, évitez de sortir les formes du four. Après avoir entaillé la pâte, poser une grande feuille aluminium sur les formes (ne plus rabattre sur les côtés) pour empêcher le pain de noircir. Bien refermer la porte du four. Température de cuisson 280-300° pendant 90 mn.

Après ce temps de cuisson, sortir les formes du four. Sortir pains des formes et laisser refroidir. Respecter les 90 mn de cuisson. Si le pain noircit, réduire la température après 30 mn ou 1 h. A la fin de la cuisson, il doit rester de l'eau dans le récipient. Pour obtenir du jus de pomme qui fermente, procéder comme suit: prendre des pommes, en extraire le jus au moyen d'une centrifugeuse (ne pas peler les pommes).

Conserver le jus à température ambiante (20°C). La fermentation démarre, après 3 à 8 jours. Le jus est bon lorsqu'il pétille. Le jus de fruit ne doit, en aucun cas, être entièrement fermenté. Laisser une petite quantité au fond du récipient (environ 1/2 cm). 24 à 48 h avant la prochaine fournée, verser dans ce récipient 0,200 litre de jus de fruit (raisin ou pomme) frais ou en bouteille. Entreposer à température ambiante 20°C. Après 24 ou 48 h, le jus est en fermentation suffisante pour être incorporé à la pâte. Pour démarrer la fermentation, ne pas utiliser de jus de fruit pasteurisé en bouteille, mais du jus de fruit frais. Le goût du pain: peut être modifié: en mélangeant plusieurs céréales, en roulant avant de mettre en forme dans des graines de sésames, en lui donnant un goût légèrement acide: pour cela il suffit d'incorporer à la pâte ancienne dans la préparation qui a été prélevée précédemment et conservée dans un récipient fermé (non hermétique). Ma pâte prélevée et conservée augmente en acidité. Par exemple 30 g de pâte de 6 jours semblent donner un goût satisfaisant, pour 3 kg de farine. Plus vous augmentez la quantité de pâte ancienne appelée levain, et plus la durée de conservation aura été longue, plus l'acidité et le goût du pain se modifient. Un levain (pâte prélevée) de 2 jours est moins acide qu'un levain de 6 jours. Pour obtenir le même goût, la quantité de levain incorporé doit donc être augmentée.

Cette recette, simple à réaliser, donne un excellent pain qui se conserve très bien. Comme dans toutes les recettes, intervient la qualité des céréales leur taux d'humidité, ce qui peut amener à modifier la quantité de liquide, soit en plus, soit en moins (de 5 à 10 %). Attention si votre pâte n'est pas assez ferme, le fait de l'entailler aura l'effet contraire, c'est-à-dire que la pâte retombera au lieu de gonfler. La surface recouverte par le récipient d'eau au fond du four a également une incidence. Un trop grand récipient, couvrant une trop grande surface, a une évaporation trop forte, donc baisse de température du four. Il est indispensable d'avoir une très haute température, surtout pendant la première 1/2 heure de cuisson.

La Socca - Nice

Temps de préparation: 15 min. **Temps de cuisson:** quelques minutes **Temps d'attente:** chauffer le four à puissance maximale. **Coût:** raisonnable **Difficulté:** relativement facile Sur la place du marché niçois, les producteurs locaux chantent leurs produits dans le chaud parler "nissart". Les vendeurs de socca transportent cette grande galette de pois chiche qui ressemble à une énorme crêpe dorée dans des véhicules à deux roues, surmontés d'un grand coffre de zinc à l'intérieur duquel les plaques de socca sont maintenues au chaud. Aux troquets de la ville, la pointe de socca se déguste sur une table de bois avec un verre de rosé bien frais. En Italie, tout près de Menton, la socca est très populaire et prend alors le nom de "picha". C'est le casse-croûte des travailleurs le matin, l'en-cas des promeneurs à toute heure de la journée.

Ingrédients

- 250 g de farine de pois chiche
- 500 ml d'eau
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

faire la pâte en mélangeant l'eau, l'huile, la farine, le sel et le poivre; bien battre au fouet pour éliminer tous les grumeaux; filtrer au chinois; verser une fine couche de 2 à 3 millimètres sur une plaque enduite d'huile d'olive; laisser reposer quelques minutes; passer au four à bois très chaud ou sous le grill à puissance maximale; percer les bulles dès qu'elles se forment avec une fourchette; retirer du four dès qu'elle est bien dorée, avec même un peu de brûlé poivrer; découper en carrés; servir chaud.

Fougasse de Provence

La fougasse sent bon la Provence, relevée d'anchois et parfois d'olives. Elle entre traditionnellement dans la composition des 13 desserts de Noël **Temps de préparation:** 5 minutes + 1 heure d'attente **Temps de cuisson:** 30 minutes **Coût:** économique **Difficulté:** relativement facile

Ingrédients

- 350 g de farine
- 15 g de levure de boulanger
- 200 g d'anchois à l'huile
- 2 ou 3 c. d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de sel

Délayer la levure dans quelques cuillerées d'eau tiède; ajouter 3 c. à soupe de farine; travailler la pâte pour obtenir une texture un peu molle et homogène; façonner une boule, couvrir avec un linge et laisser reposer dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air pendant 30 min.

Verser le reste de farine sur le plan de travail avec le sel, l'huile et assez d'eau pour que la pâte soit souple; façonner de nouveau en boule, déposer dans une terrine, recouvrir d'un linge et laisser reposer encore 30 minutes, rabattre la pâte pour former un carré déposer sur une plaque beurrée; travailler la pâte avec les doigts pour former un rebord arrondi; retirer les arêtes des anchois; piler au mortier avec leur huile; étaler sur la pâte sans toucher au bord; enfourner dans un four préchauffé à 250°C. pendant 10 min.; baisser le thermostat à 225°C. et continuer la cuisson pendant 20 minutes environ; servir tiède.

Fougasse au Romarin

Ingrédients, entré le 20-aout-03 forum marmiton.org

25 g de levure
 1/2 dl de lait tiède
 500 g farine
 2,5 dl de lait
 2 càs. d'huile d'olive
 Romarin frais
 Sel, poivre

Levain :

Délayer la levure dans le lait tiède.

Incorporer 50 g de farine.

Couvrir le levain de 250 g de farine et laisser reposer 30 minutes environ, jusqu'à ce que la farine se fendille en surface.

Pâte levée :

Mélanger 250 g farine avec 1,5 càc. de sel. Ajouter au levain sans le remuer.

Mélanger 2,5 dl lait avec 2 càs. d'huile d'olive. Verser sur la farine, bien malaxer le tout, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus et soit élastique; laisser doubler de volume à couvert.

Abaisser la pâte en un ovale de 2cm d'épaisseur, poser sur une plaque graissée. Entailler pour former des losanges. Enduire d'huile d'olive. (Fin de la recette de base)

Semer des aiguilles de romarin frais sur la pâte.

Assaisonner de sel et de poivre et laisser lever 10 minutes environ.

Cuisson : 30 minutes environ dans le bas du four préchauffé à 200°C.

Fougasse au Fromage

Voir recette de base ci-dessus

Garniture :

1 càs. beurre
 2 oignons coupés en lamelles
 2 gousses d'ail écrasées
 150 g de gorgonzola coupés en dés
 Sel, poivre

Faites revenir rapidement, dans une poêle, le beurre, l'oignon et l'ail. Laisser tiédir puis ranger sur la pâte.

Semer le gorgonzola sur la pâte. Assaisonner de sel/poivre.

Cuisson identique à celle au romarin.

Brioche aux Pralines

Préparation : 30 mn (+ 4 à 6 heures de repos) Cuisson : 40 à 50 mn suivant la taille

Ingrédients (pour 1 kg de pâte environ) :

- 500 g de farine
- 300 g de beurre
- 5 œufs
- 10 g de sel
- 50 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger
- eau
- 250 g de pralines roses

Faire une pâte levée.

Au moment où elle a doublé de volume, lui ajouter les trois quarts des pralines, brisées en 2 ou 3 morceaux, et la repétrir pour la vider de son air. La modeler en 2 ou 3 boules, les poser sur la tôle du four beurrée et légèrement farinée, assez espacées pour qu'elles puissent doubler de volume. Les couvrir d'un torchon, et laisser gonfler de 30 minutes à 2 heures suivant la température ambiante.

Au moment de les mettre au four, les dorer plusieurs fois à l'œuf battu, les saupoudrer du reste des pralines hachées.

Mettre à four chaud 230°C (thermostat 7).

Dès que les brioches ont pris couleur, baisser à 180°C (thermostat 5) pour finir de cuire. Au besoin couvrir d'un papier. Vérifier la cuisson à la lame de couteau, faire refroidir sur grille.

Ces brioches se conservent plusieurs jours

Le Koulitch - Brioche de Pâque de forme cylindrique

Ingrédients

- 1 kg farine
- 1/2 l. lait
- 60 g. levure
- 5-6 œufs
- 200 g. sucre
- 300 g. beurre
- une pincée de sel
- on peut mettre des aromates, du safran, un peu de zeste, des amandes concassées, des raisins secs...

- Tiédir 1/2 verre de lait, y dissoudre la levure avec 1 cuillère à soupe de sucre, 2-3 c. à soupe de farine, laisser monter.

- Y ajouter le reste du lait, chambré, et la farine. Pétrir. Laisser monter à un endroit chaud, pour atteindre le double du volume.

- Ajouter les jaunes, fouettés avec le reste du sucre (et les aromates). Pétrir.

- Ajouter le beurre fondu (les amandes, les raisins secs...), les blancs battus ferme avec une pincée de sel, mélanger en pétrissant.

- Remplir à moitié les formes, chemisées de papier beurré. (Comme formes on peut utiliser des boîtes de conserves, lisses à l'intérieur, afin de pouvoir facilement sortir les koulitch cuits des formes).

Laisser la pâte augmenter deux fois de volume. Cuire au four à 180°C, 1 à 1h. 1/2, suivant la grosseur des koulitch. Piquer avec une aiguille à tricoter en métal, qui doit ressortir sèche si les koulitch sont cuits. S'ils sont hauts, les faire refroidir couchés, en les roulant d'un côté à l'autre, afin qu'ils restent droits. Décorer la surface de glaçage.

Glaçage: ajouter petit à petit du blanc d'œuf au sucre glace en tournant jusqu'à faire blanchir la masse, en la maintenant aussi épaisse que possible.

Petits pains aux tomates séchées au soleil

Ingrédients (Pour 8 petits pains)

225 gr de farine blanche brute

1/2 càc de sel

1 sachet de levure séchée instantanée

100 gr de beurre fondu et refroidi

3 càs de lait tiède

2 oeufs, battus

50 gr de tomates séchées au soleil, bien égouttées et finement hachées

Lait, pour badigeonner

Beurrer légèrement une plaque à pâtisserie.

Tamiser la farine et le sel dans un grand saladier.

Ajouter la levure en remuant.

Verser le beurre, le lait et les oeufs.

Amalgamer le tout pour former une pâte.

Retourner la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir pendant 5 min environ.

Déposer la pâte dans un saladier beurré, couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1h15 environ. La pâte doit doubler de volume.

Pétrir à nouveau pendant quelques minutes pour l'aplatir.

Ajouter à la pâte les tomates séchées au soleil tout en pétrissant et en saupoudrant le plan de travail de farine supplémentaire car les tomates sont assez huileuses.

Diviser la pâte en huit boules et les placer sur la plaque à pâtisserie.

Couvrir et laisser lever pendant 30 minutes. Les pains doivent doubler de volume.

Badigeonner les petits pains de lait.

Faire cuire dans un four préchauffé à 230 degrés pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que les petits pains soient bien dorés.

Transférer les petits pains sur une grille et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Pain au fromage et ciboulette

Ingrédients (pour 8 pers)

225 gr de farine avec poudre levante

1 càc de sel

1 càc de moutarde en poudre

100 gr de fromage fort, râpé

2 càs de ciboulette fraîche hachée

1 oeuf, battu

25 gr de beurre, fondu

150 ml de lait

Beurrer un moule à gâteaux carré de 23 cm et le garnir de papier sulfurisé.

Tamiser la farine, le sel et la moutarde en poudre dans un grand saladier.

Réserver 3 cuillerées à soupe de fromage fort pour parsemer le pain avant sa cuisson au four.

Ajouter le reste de fromage dans le saladier ainsi que la ciboulette fraîche hachée.

Bien mélanger le tout.

Ajouter l'oeuf battu, le beurre et lait.

Amalgamer parfaitement l'ensemble.

Verser la préparation dans le moule et l'étaler avec un couteau.

Parsemer de fromage râpé réservé.

Faire cuire dans un four préchauffé à 190 degrés pendant 30 min.

Laisser le pain refroidir légèrement dans le moule.

Démouler sur une grille.

Couper en triangles avant de servir

Mini Focaccia (petits pains à l'huile d'olive)

Ingrédients (Pour 4 petits pains)

350 gr de farine blanche brute
1/2 càc de sel
1 sachet de levure déshydratée instantanée
2 càs d'huile d'olive
250 ml d'eau tiède
100 gr d'olives vertes ou noires, coupées en deux

Garniture :

2 oignons rouges, coupés en lamelle
2 càs d'huile d'olive
1 càc de sel marin
1 càs de feuilles de thym

Huiler légèrement plusieurs plaques à pâtisseries.

Tamiser la farine et le sel dans un grand saladier et ajouter la levure.

Verser l'huile d'olive et l'eau tiède.

Amalgamer le tout pour former une pâte

Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir environ 10 min

Placer la pâte dans un saladier beurré, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant environ 1h15, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Pétrir à nouveau 2 minutes pour l'aplatir.

Ajouter à la pâte la moitié des olives tout en pétrissant.

Diviser la pâte en quatre et former 4 disques.

Les placer sur les plaques à pâtisserie.

Enfoncer le doigt dans la pâte pour créer des petits fossettes.

Pour la garniture, parsemer les oignons rouges et le reste des olives sur les disques de pâte.

Verser sur chacun un filet d'huile d'olive.

Saupoudrer chaque petit pain de sel marin et de feuilles de thym.

Couvrir et laisser la pâte lever à nouveau pendant 30 minutes.

Faire cuire dans un four préchauffé à 190 degrés pendant 25 minutes. Les Focaccia doivent être bien cuits et dorés.

Transférer sur une grille et laisser refroidir avant de servir.

Autres pains, en vrac

PAIN AU SESAME ET LIN de Snoophy 550 g de farine de blé - 1 sachet de levure sèche de boulangerie - 1 c. à café de sucre en poudre - 1 bonne c. à café de sel - 2 c. à soupe de graines de sésame grillées - 4 c. à soupe de graines de lin - yaourt - 50 g de beurre fondu - 25 cl d'eau tiède **Garniture (facultatif)** : 2 c à soupe de graines de sésame grillées.

Dans le robot, mélanger la farine et la levure, incorporer le sucre, le sel et l'eau tiède. Travailler avec un batteur muni de bras pétrisseurs d'abord à petite puis à grande vitesse pendant 5 mn pour obtenir une pâte homogène. Puis ajouter 2 c. à soupe de graines de sésame grillées et les 2 c. de lin. Laisser reposer dans un endroit chaud, sous un torchon humide, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Pétrir soigneusement, puis garnir un moule à cake beurré et laisser à nouveau reposer dans un endroit chaud. Badigeonner de lait, saupoudrer avec les 2 c. à s. de graines de sésame et faire cuire 45 mn dans un four préchauffé à 200 (th.6).

PAIN AUX NOIX 370 g de farine de blé - 80 g de farine de seigle - 240 ml d'eau - 1 c. à soupe de beurre - 100 g de noix grossièrement hachées - 1 c. à soupe de sucre - 1 c. à café de sel - 1 sachet de levure sèche. Versez tous les ingrédients, hormis les noix, dans la machine en respectant l'ordre préconisé par le fabricant. Sélectionnez le mode "Normal". Pendant que la machine pétrit la pâte, hachez les noix (personnellement, je donne quelque coups de poings dans le sachet plastique contenant les noix afin de les hacher assez grossièrement, sans avoir à sortir un couteau ou un hachoir). Lorsque le signal retentit, versez les noix dans l'appareil. On peut remplacer les noix par des noix des noisettes, des cacahuètes ou des noix de cajou. Ce pain est vraiment délicieux, sans avoir un goût de noix trop prononcé. Idéal avec un plateau de fromages. Pour 10 petits pains individuels, cuire 20 mn à 205.

PAIN VIENNOIS Pour 4 pains de 200 g chacun : 1 sachet de levure de boulangerie ou 10 g de levure fraîche - 470 g de farine - 20 g de lait en poudre - 20 g de sucre - c à café de sel - 50 g de beurre ramolli - oeuf - 250 g d'eau tiède.

Délayer la levure avec une partie de l'eau et un peu de farine, de façon à obtenir un levain d'une certaine consistance et laisser pousser (levure fraîche, pour la sèche, se conformer aux indications sur le paquet). Dans un récipient faire une fontaine et verser le reste de liquide, le sel, le sucre, le lait, l'oeuf. Mélanger en pétrissant énergiquement et en soufflant la pâte. Enfin ajouter le levain et le beurre, mélanger de nouveau le tout de façon à obtenir une pâte douce et bien lisse, homogène, puis laisser pousser 6 à 8 heures. Détailler en morceaux et les façonner en 4 pains selon la technique des baguettes classique (3 pliages). Disposer sur une plaque légèrement mouillée ou dans un filet à baguette et laisser pousser. Le volume doit doubler. Au moment d'enfourner dorer à l'oeuf battu et inciser les pains transversalement. Cuire à four doux thermostat 5 pendant 25 mn. A la machine : mettre tous les ingrédients dans l'ordre conseillé par le constructeur et choisir le programme pâte. Sortir le pâton lorsque la machine bip. Former 4 baguettes en les pliant comme des baguettes classiques. Les disposer sur une plaque ou dans le filet à baguette et laisser lever 2H avant d'enfourner. Rappel du pliage des baguettes : Une fois la pâte prête, la diviser en 4 et façonner les baguettes : prendre une boule et avec la paume de la main l'aplatir puis la plier et toujours avec la paume appuyer sur l'extrémité. Faire un autre pliage et appuyer à nouveau et enfin prendre la partie extérieure et la rabattre vers vous en pinçant avec votre pouce (faire un ourlet). Enfin la rouler pour l'étirer régulièrement.

PETITS PAINS PROVENCAUX 1 sachet de levure sèche+ 500 g de farine blanche+ 1 cuiller à café de sel+ 1 cuiller à café de sucre+ 100 ml (ou g) d'huile d'olive+ 1/8 l d'eau+ 1/8 de l de lait. Programmer la machine en mode "pâte". Dès qu'elle bip, sortir le pâton, le diviser en 10 boules. Les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson. Dorer ensuite les boules à l'oeuf battu et les saupoudrer, si on le désire de graines de sésame. Recouvrir la plaque à pâtisserie d'un linge et laisser lever les boules environ 1H. Puis inciser et enfourner 20 mn à 220. On peut aussi faire ces petits pains sous forme de baguettes.

PAIN A L'ANCIENNE 170 g d'eau tiède 1 c à café rase de sel 1 c à soupe d'huile 200 g de farine T 55 60 g de farine complète 30 g de farine de seigle 75 g de semoule de maïs ou de semoule de millet 2 c à soupe de sucre roux 1 sachet de levure de boulangerie. Programme "pain complet" **Baguette** 500g de farine de blé fluide type 45 12g de sel 1 paquet de levure Flexipan 280g d'eau tiède. Mélanger la farine, le sel et la

levure puis rajouter l'eau. Pétrir à la main et faire 10 à 12 tours de rouleau sur un plan de travail. Important, cette opération doit durer 5 min. Avec un robot, on évite le rouleau donc pétrir avec le crochet pendant 5 min vitesse 2-3. Laisser reposer la pâte 20 min en la recouvrant d'un torchon ou d'une toile silpat. Au bout de ce temps la rabattre puis laisser encore lever 20 min. Diviser la pâte en 4 et façonner les baguettes : prendre une boule et avec la paume de la main l'aplatir puis la plier et toujours avec la paume appuyer sur l'extrémité. Faire un autre pliage et appuyer à nouveau et enfin prendre la partie extérieure et la rabattre vers vous en pinçant avec votre pouce (faire un ourlet). Enfin la rouler pour l'étirer régulièrement. Mettre les baguettes dans le filet en posant la couture en dessous sinon votre pain s'ouvre à la cuisson. Laisser à nouveau reposer pendant 40 min en posant une silpat dessus, faire de longues incisions sans appuyer trop fort. Badigeonner d'eau tiède salée avant d'enfourner et disposer le pavot, ou sésame etc. Mettre dans le four préchauffé et verser dans le bas du four (sur la lèche frite)50 ml d'eau tiède (ne pas dépasser 40)Attention, cette opération ne peut pas se faire dans les fours à gaz ou ceux avec résistance apparente. Faire cuire 10 min à 250 puis 10 min à 210. On peut essayer sur une plaque du four mais je pense que le croustillant ne sera pas le même étant donné que le filet à baguettes est perforé!

PETITS PAINS PROVENCAUX 125ml d'eau 125 ml de lait 1 c a c de sel 1 c a c de sucre 100 ml (ou g) d'huile d'olive 500 g de farine blanche 1 sachet de levure sèche - Programmer la machine en mode "pâte". - Dès qu'elle bipé, sortir le pâton, le diviser en 10 boules. Les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson. Dorer ensuite les boules à oeuf battu et les saupoudrer, si on le désire de graines de sésame. Recouvrir la plaque à pâtisserie d'un linge et laisser lever les boules environ 1 h. Puis inciser et enfourner 20 mn à 220°. On peut aussi faire ces petits pains sous forme de baguettes.

CONFITURES ET GELEES EN MACHINE A PAINS

Gelée de Framboises

500 gr de jus de framboises
400 gr de sucre
Un peu de jus citron.

Programme de confiture 1H05
Les mettre en pot

La gelée a bien pris même si à la fin du programme on a l'impression que c'est encore tout liquide.

Gelée de Mûres

500 gr de jus de mûres
400 gr de sucre
50 ml de jus citron.

Programme de confiture 1H05
Mettre en pot

La gelée a bien pris même si à la fin du programme on a l'impression que c'est encore tout liquide.

Conseil : mettre des mures pas mures !! Et oui 1 à 2 pour 10 !! Cela aide a la prise de la confiture !!!

www.sudoku-gratuit.fr



www.sudoku-gratuit.fr