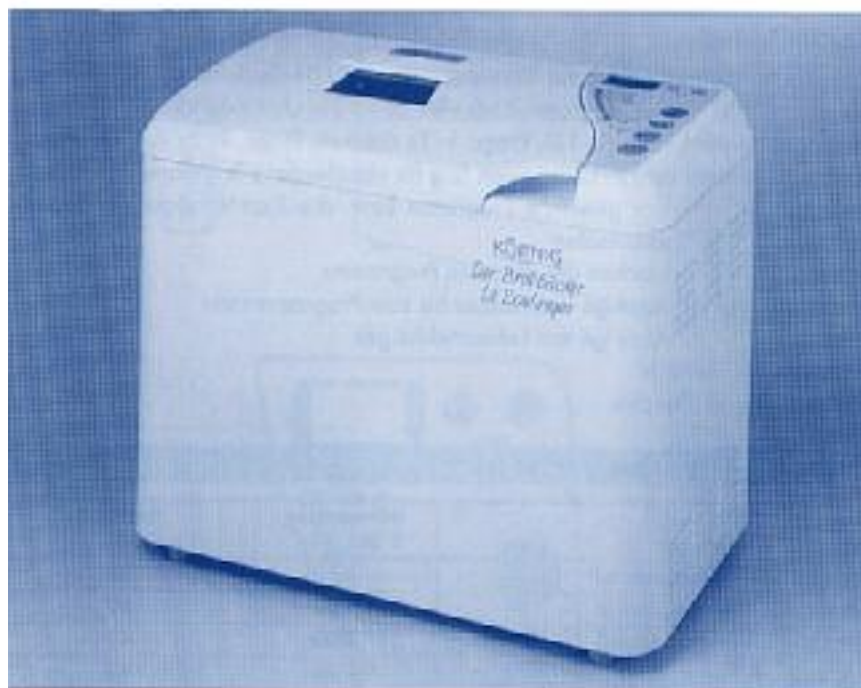
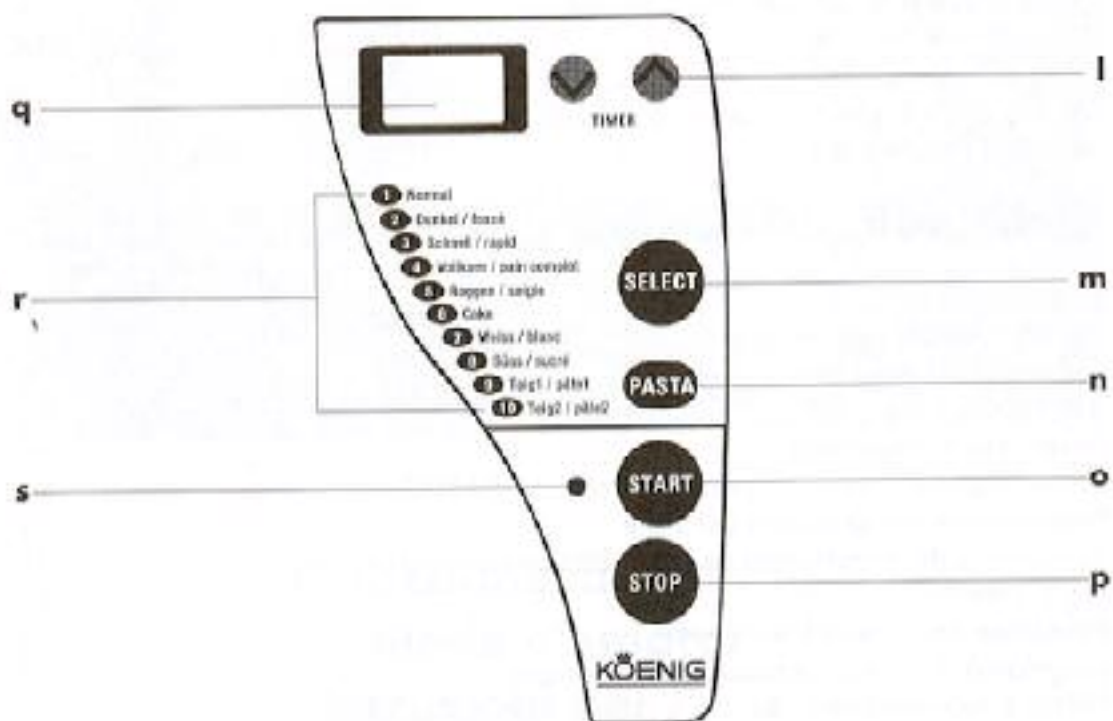
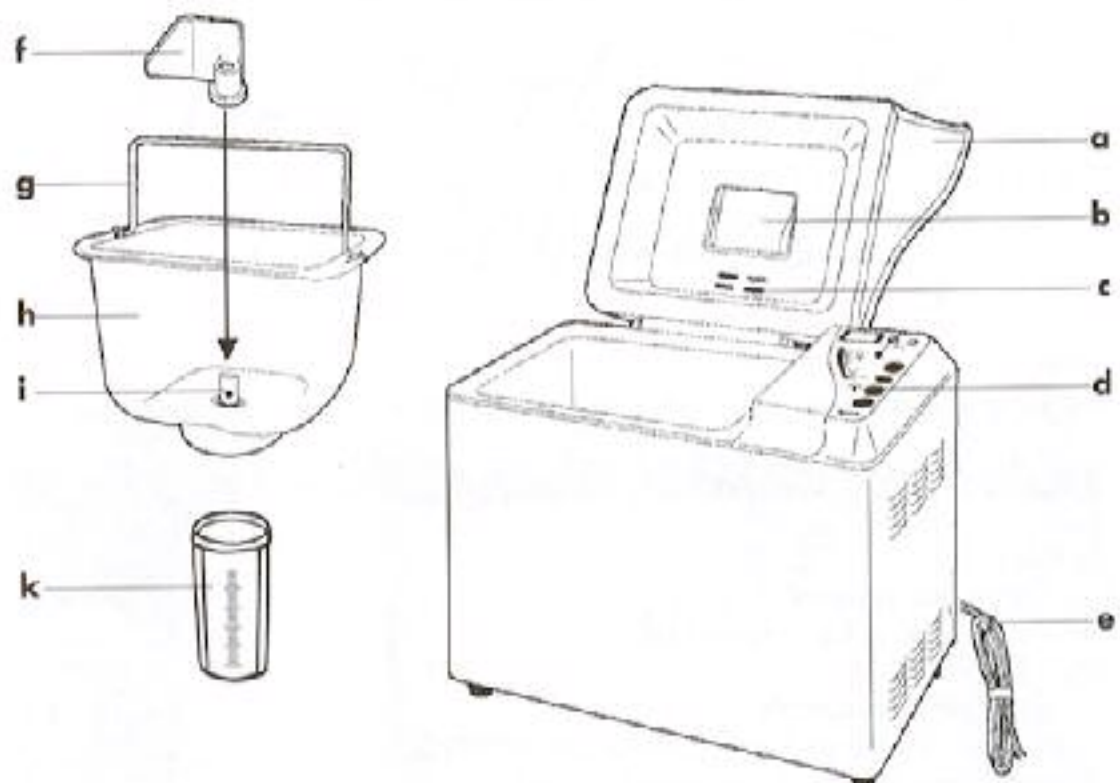


**KÖENIG**

*Der Brotbäcker  
Le Boulanger*



Mode d'emploi  
Téléchargé sur  
<http://www.feminin.ch>



# Description de l'appareil

---

- a** Couvercle
- b** Regard
- c** Ouvertures d'aération
- d** Tableau de commande
- e** Câble de raccordement électrique
- f** Aile de pétrissage avec revêtement antiadhésif **g**Anse, pivotable
- h** Pot de cuisson avec revêtement antiadhésif
- i** Arbre d'entraînement
- k** Gobelet de mesure ml (non représenté)

## Tableau de commande:

- l** Présélecteurs: entrée du décalage de la mise en route en pas de 10 min., décalage de la fin du programme possible jusqu'à 13 heures.
- m** Touche de sélection de programmes (1 à 10): pour le programme 1: appuyer une fois; progr. 2: appuyer deux fois etc.
- n** Touche pour différentes pâtes alimentaires
- o** Touche de départ: lancement du programme sélectionné resp. du décalage programmé auparavant
- p** Touche d'arrêt: suppression du programme actuel
- q** Affichage numérique: affichage du temps restant jusqu'à la fin du programme affichage des messages de dérangement
- r** Vue d'ensemble sur les programmes
- s** Témoin lumineux de fonctionnement

## Vue d'ensemble sur les programmes

Programme	Temps total en heures: min.	Temps de cuisson en min.
<b>1</b> Programme de base, normal	3:10	50
<b>2</b> Programme de base, foncé	3:20	60
<b>3</b> Programme de base, rapide	2:00	40
<b>4</b> Pain complet	3:30	40
<b>5</b> Pain de seigle	2:53	50
<b>6</b> Cake	1:40	91
<b>7</b> Pain blanc français	3:30	55
<b>8</b> Pain sucré	3:25	65
<b>9</b> Pâte 1 : pâte à pizza	0:50	-
<b>10</b> Pâte 2: pâte à pain	1:25	-
<b>Touche PASTA</b> Préparation de la pâte pour pâtes alimentaires	0:14	-

## Données techniques

Puissance absorbée: 430 W / 230 V

Moteur de pétrissage: 100W

Chauffage: 430W

Dimensions (L x H x P): 39 x 31,5 x 24,5 cm

Poids: 7,4 kg

Minuterie: fin de la cuisson programmable jusqu'à 13 heures à l'avance

## Renseignements importants

- Avant la première mise en service, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
- Placez le four à pain automatique KOENIG sur une surface de travail stable et plane;
- le brancher sur une prise mise à terre de 220-230 V /6 A.
- Laissez libres les ouvertures d'aération de l'appareil; ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il est en service.
- Ne touchez pas les ouvertures d'aération pendant la cuisson. Elles deviennent chaudes!
- Placez le four à pain automatique de façon à ce qu'il ne puisse pas être éclaboussé d'eau ou de graisse.
- Le pot de cuisson présente un revêtement antiadhésif. Pour un prélèvement facile du pain, enduisez le pot d'un peu d'huile avant la première cuisson.
- Remplissez le pot des ingrédients en dehors de l'appareil et placez-le ensuite dans le four; ainsi, votre appareil restera propre.
- Durant la cuisson, le pot devient très chaud. Pour l'enlever de l'appareil par l'anse, utilisez toujours un gant de protection ou une patte.
- Nettoyez l'élément de chauffage de toutes traces de farine ou pâte afin d'éviter de mauvaises odeurs (voir «Nettoyage et entretien»). Attention: enlevez d'abord la prise.
- **Attention:** Ne touchez pas l'aile de pétrissage avec la main ou n'importe quel outil pendant le fonctionnement du moteur de pétrissage.
- Evitez d'ouvrir le couvercle après le pétrissage; la réussite du pain dépend d'une température stable.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!
- En cas de dérangements, par ex. endommagement du câble électrique, n'essayez pas de réparer l'appareil; adressez-vous à votre fournisseur ou au service après vente APPAREILS KOENIG SA.

# Fonctionnement du four à pain automatique KOENIG

## Déroulement des programmes:

Programmes: 1-3,5,7,8	Programme 4 (pain complet)	Programme 6 (Cake)	Programmes: 9,10 (pâte)	Touche PASTA
1. Pétrir 2. Pétrir 1. laisser lever Aérer 2. laisser lever Former 3. laisser lever Cuire Tenir au chaud	Gonfler 1. Pétrir 2. Pétrir 1. laisser lever Aérer 2. laisser lever Former 3. laisser lever Cuire Tenir au chaud	1. Mélanger 2. Mélanger Pause 3. Mélanger 4. Mélanger Cuire	1. Pétrir 2. Pétrir 3. laisser lever	1. Mélanger 2. Mélanger Pause 3. Mélanger

**Gonfler** (30 min.): Durant cette phase de gonflement au début du programme pour pain complet, la farine peut absorber du liquide. Ceci est particulièrement important lorsqu'on utilise des céréales fraîchement moulues ou de la farine complète grossièrement moulue.

**1. Pétrir** (5 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode discontinu afin de mélanger soigneusement les ingrédients tout en évitant que la farine ne soit giclée hors du pot.

**2. Pétrir** (13 à 20 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode continu afin de transformer les ingrédients en une pâte à pain lisse.

**1. + 2. laisser lever** (25 à 75 min.): Durant ces phases, la levure développe son activité et la pâte peut lever.

**Aérer** (quelques secondes): Faire éclater d'éventuelles grosses bulles d'air au moyen de quelques tours de l'aile de pétrissage.

**Former** (quelques secondes): Former une boule de pâte lisse au moyen de quelques tours de l'aile de pétrissage.

**3. laisser lever** (30 à 60 min.): La pâte lève encore une fois et atteint le volume final du pain.

**Cuire** (40 à 90 min.): Le pot de cuisson est chauffé pour cuire le pain. A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit trois fois; le pain peut être retiré.

**Tenir au chaud** (60 min.): Si le pain n'est pas retiré immédiatement après le signal sonore, il sera tenu au chaud pendant 60 minutes afin d'éviter que sa croûte ne ramollisse.

**1.+ 3. Mélanger** (1/2 à 3 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode discontinu afin de mélanger soigneusement les ingrédients tout en évitant que la farine ne soit giclée hors du pot.

**2.+4. Mélanger** (3 à 5 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode continu afin de

transformer les ingrédients en une pâte lisse.

**Pause** (1 à 1 1/2 min.): L'opération de mélange est interrompue pour racler d'éventuels restes de pâte se trouvant aux parois.

## Préparation relative à la fabrication du pain

- Sélectionner une recette dans le livre de recettes.
- Sortir le pot (h) de l'appareil et fixer l'aile de pétrissage (f) sur l'arbre d'entraînement (i) au fond du pot. Il est important que l'arbre d'entraînement soit propre et l'aile de pétrissage placée correctement jusqu'au fond.
- En observant l'ordre suivant, verser dans le pot les quantités exactes conformément à la recette (remplir le pot toujours en dehors de l'appareil) :

1 : Liquides	(eau, lait, év. œuf battu, yoghourt, beurre liquide, etc.)
2 : Sel	
3 : Farine, sucre	(et autres ingrédients secs)
4 : Levure sèche	(former un petit creux dans la farine et y verser la levure)

Cet ordre de remplissage est très important puisque la levure sèche ne doit pas entrer en contact direct avec les liquides, la graisse ou le sel afin de conserver toute son efficacité.

**Remarque:** Lorsqu'on utilise de la levure fraîche, celle-ci doit être dissoute dans le liquide. Puisque son activité se développe immédiatement au contact du liquide, une mise en œuvre décalée n'est pas réalisable du fait qu'elle ferait perdre l'efficacité de la levure.

**Préparation d'un cake (programme 6):** Pour ajouter les ingrédients, il faudra observer les indications du livre de recettes.

- Placer le pot rempli dans l'appareil et appuyer jusqu'à ce qu'il soit encliqueté au fond.
- Fermer le couvercle du four à pain automatique.

## Mise en route pour préparation immédiate

1. Appuyer sur la touche de sélection «SELECT» (m) jusqu'à ce que le chiffre du programme souhaité s'affiche sur l'affichage (q); par ex. appuyer sept fois pour le programme 7 (pain français).
2. Appuyer sur la touche «START» (0). La durée du programme s'affichera; par ex. pour le programme 7 -> + 3:30 (3 heures et 30 minutes), le double-point clignote. Le temps

écoulé s'affiche sous forme de compte à rebours par pas de minutes. Par ce biais, le temps restant jusqu'à la fin du programme peut être lu constamment.

3. Après 10 minutes (pour le programme 4, après 40 min.), contrôler l'humidité (quantité de liquide) : ouvrir le couvercle et contrôler la pâte. Si celle-ci se présente comme une boule lisse et élastique, l'humidité est optimale. Si la pâte est friable, ajouter un peu d'eau; si elle est collante, ajouter un peu de farine. Enlever avec précaution d'éventuelles traces de pâte sur les parois du pot à l'aide d'une raclette. Attention: ne pas toucher l'aile de pétrissage tournant!

**Ouvrir le couvercle:** Durant le pétrissage, le couvercle peut être ouvert à tout moment sans que le programme soit interrompu. Cependant durant les phases de repos (laisser lever) et de cuisson, le couvercle doit rester fermé afin d'éviter toute perte de chaleur et que la pâte ne tombe.

**Remarque:** Pour les programmes 1 à 4,6 et 8, un signal sonore retentit huit fois vers la fin du pétrissage. Cela signifie que l'on peut ajouter dès ce moment des ingrédients solides telles que lard, noix, raisins ou fruits secs qui ne devront pas être écrasés par un pétrissage plus long.

## Mise en route décalée

A l'exception du programme 6 (cake) et la touche «PASTA», la fin du temps de cuisson peut être décalée jusqu'à 13 heures. Pour une mise en route décalée, n'utiliser que des ingrédients non périssables. En effet, des ingrédients tels que lait, œufs, graisse etc. peuvent se gâter avant la mise en route du programme à cause des températures ambiantes élevées.

**Attention:** Notamment lors de la mise en route décalée, il est très important de respecter l'ordre de remplissage des ingrédients (voir «Préparation relative à la fabrication du pain»). Durant la «phase d'attente» en fait, la levure sèche ne doit pas entrer en contact avec le liquide sous peine de perdre toute son efficacité lorsque le programme démarre.

1. Appuyer sur la touche de sélection «SELECT» (m) jusqu'à ce que le chiffre du programme souhaité s'affiche sur l'affichage (q); par ex. appuyer sept fois pour le programme 7 (pain français).
2. Appuyer sur la touche droite des présélecteurs (1) aussi longtemps jusqu'à ce que les heures souhaitées jusqu'à la fin de cuisson soient affichées.
3. Exemple: Il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit cuit le lendemain matin à 8 heures. De 20h30 à 8 heures, il ya 11 heures et 30 minutes. Entrez alors «11 :30» au moyen des présélecteurs (1). En appuyant sur la touche droite, le temps affiché peut être avancé en pas de 1 0 minutes; sur la touche gauche, il peut être diminué en pas de 1 0 minutes.

- Appuyer sur la touche «START» (0). Le temps restant jusqu'à la fin du programme s'affichera (pour l'exemple mentionné auparavant: 11 :30) sous forme de compte à rebours par pas de minutes. Le double-point clignote.

Ainsi, le four à pain automatique KOENIG commencera son travail au moment voulu afin que le pain soit prêt exactement à l'heure programmée.

Correction des données: Pour corriger le programme, appuyer sur la touche «STOP» (p) afin de l'annuler. Recommencer l'entrée des données au point 1.

## Enlever le pain après cuisson

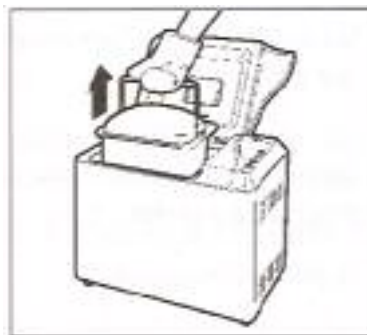
Le programme terminé, un signal acoustique retentit trois fois. L'affichage numérique (q) affiche «0:0» et le témoin lumineux (s) clignote. A ce moment, le four à pain automatique commute automatiquement sur «Maintenir au chaud» pendant 60 minutes (sauf pour le programme 6 et les programmes de pâtes).

Si on enlève le pain directement après la cuisson, sa croûte est croustillante. Si vous n'êtes pas à la maison pour l'enlever juste à ce moment, le maintien à chaud automatique évite que la croûte ne se ramollisse.

- Avant d'enlever le pain, appuyer sur la touche «STOP» (p) afin d'arrêter le maintien au chaud et d'effacer l'affichage numérique.
- Ouvrir le couvercle du four et sortir le pot (h) au moyen de l'anse (g).

**Attention!** Le pot étant très chaud, utilisez toujours des gants de protection ou une patte.

- Penchez le pot légèrement vers le bas et sortez le pain en secouant. Si ce dernier ne se détache pas du pot, tapez le bord du pot quelques fois sur une planche en bois.
- Placez le pain chaud sur une grille afin qu'il puisse se refroidir.
- Si l'aile de pétrissage est prise dans le pain, enlevez-la soigneusement à l'aide du manche d'une cuillère. Pour cette opération, il ne faut jamais utiliser un couteau ou autres ustensiles pointus sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.



## Programme 6: Cake

Après la cuisson du cake, laissez-le refroidir dans le pot pendant 10 minutes env. et versez-le ensuite sur une grille à gâteaux. Détacher le cake éventuellement à l'aide d'une raclette. Avant la prochaine cuisson, laissez refroidir le four pendant 30 minutes environ.

## Dérangements, défauts et causes possibles

Dérangements/défauts	Causes possibles
l'affichage indique «E:01 »; le programme ne peut être lancé.	le four est resté encore trop chaud de la dernière cuisson. Enlever le pot et laisser refroidir l'appareil.
l'affichage indique «E:02», «E:03», «E:04», «E:05» ou «E:08».	Dérangement de l'appareil; adressez-vous au service-après-vente KOENIG
Odeur de brûlé durant la cuisson.	A l'intérieur de l'appareil sur l'élément de chauffe, il y a des traces de farine ou d'autres ingrédients qui sont en train de brûler. Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un linge mouillé afin d'enlever toutes traces d'ingrédients ou de pâtes. Remplir le pot toujours à l'extérieur de l'appareil pour éviter tout contact des ingrédients avec l'intérieur de l'appareil.
les ingrédients ne forment pas une pâte lisse.	la pâte est trop sèche; ajouter un peu de liquide. la quantité de pâte est trop importante; la pâte ne peut plus être tournée dans le pot.
Durant le pétrissage, l'aile de pétrissage s'arrête.	la pâte est trop lourde ou sa consistance trop élevée. Vérifier la recette.
le pain est trop plat.	la date limite de conservation de la levure a été dépassée. l'efficacité de la levure a été diminuée par le contact concentré avec du sel ou de la graisse. Remarque: le pain complet est toujours plus plat que le pain à farine blanche. En effet, les ingrédients sont plus lourds et de ce fait il est plus dense et plus ferme.
le pain est retombé au milieu.	l'efficacité de la levure a été trop importante et par conséquence, le pain gonfle trop rapidement et retombe par la suite. Raisons: - utilisation de trop de levure - absence de sel - liquides trop chauds
le pain est mal cuit; à l'intérieur, il est toujours pâteux.	Utilisation de trop de liquides. Pour cette recette, le temps de cuisson est trop court; sélectionner un programme avec un temps de cuisson plus long (voir «Vue d'ensemble sur les programmes».
le pain est sec et friable.	Utilisation de trop peu de liquides. la pâte n'a pas pu former une boule lisse. Procéder au contrôle d'humidité

## Nettoyage et entretien

Avant chaque nettoyage, laisser refroidir le four à pain automatique et retirer la prise.  
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

### **Nettoyage de l'appareil:**

. Passer un linge mouillé ou une éponge sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil. Enlever notamment toutes traces d'ingrédients ou de pâtes à l'intérieur et sur l'élément de chauffe.

Ne jamais utiliser des poudres à récurer ou d'éponges à gratter.

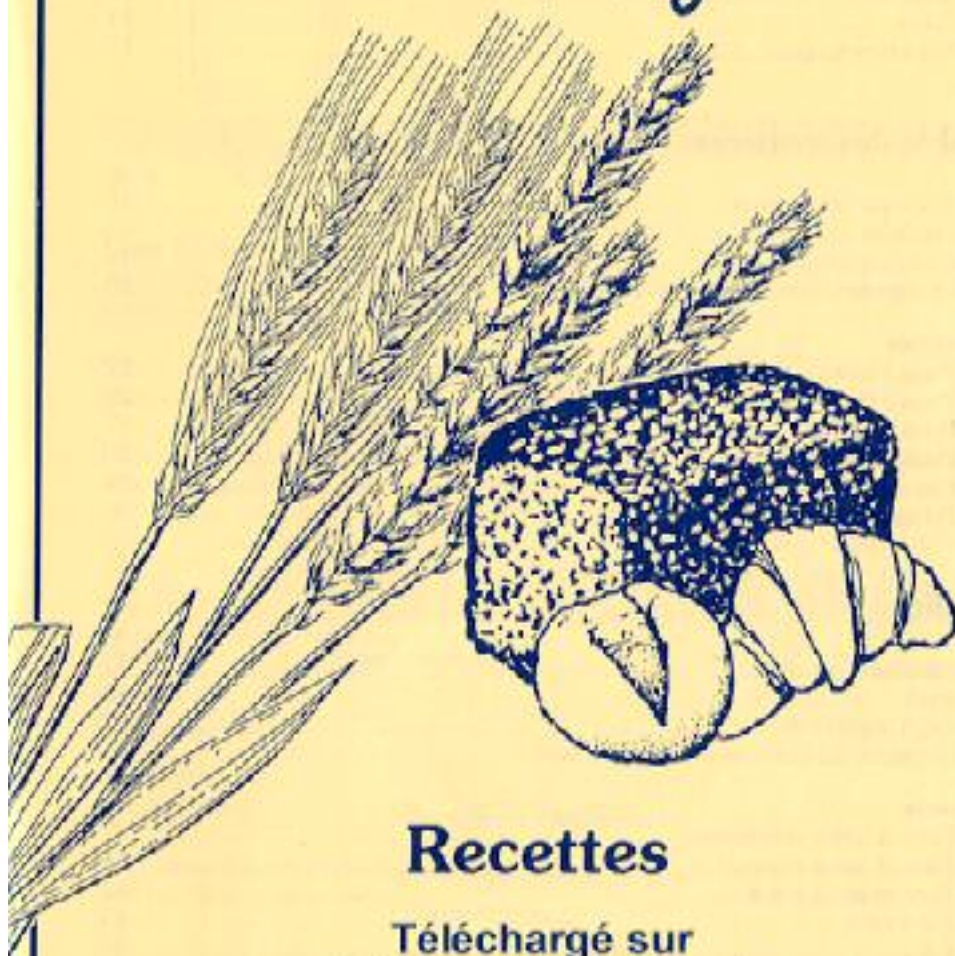
. Pour le nettoyage, le couvercle peut être démonté: ouvrir le couvercle, le basculer légèrement en arrière et le retirer de sa fixation. Nettoyer le couvercle au moyen d'une éponge mouillée et d'un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne pas plonger le couvercle dans l'eau.

### **Nettoyage du pot et de l'aile de pétrissage:**

- Le pot ainsi que l'aile de pétrissage présentent un revêtement antiadhésif. Les
- nettoyer en passant un linge imbibé d'un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne jamais utiliser des ustensiles pointus, des poudres à récurer ou d'éponges à gratter sous peine d'endommager le revêtement.
- Ne jamais plonger le pot entièrement dans l'eau ni le mettre dans un lave-vaisselle; ceci endommagerait l'entraînement de pétrissage.
- Si l'aile de pétrissage ne se laisse pas extraire du pot, remplir ce dernier avec de l'eau chaude et laisser agir pendant une dizaine de minutes. Ensuite, l'aile de pétrissage s'enlèvera facilement. Ne jamais laisser le pot rempli d'eau pendant plus long temps afin d'éviter l'endommagement du joint et de l'entraînement de pétrissage.

**KÖENIG**

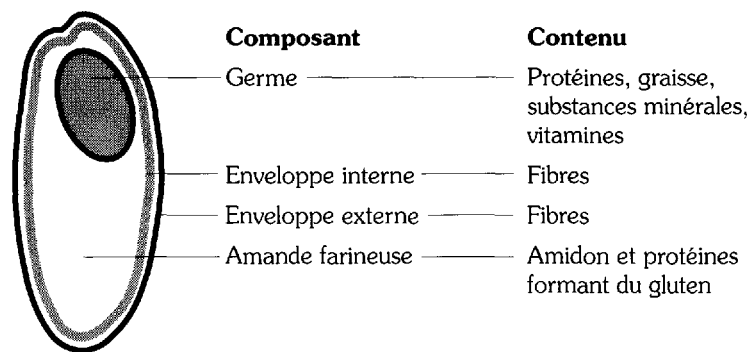
*Der Brotbäcker  
Le Boulanger*



**Recettes**

Téléchargé sur  
<http://www.feminin.ch>

## Petit lexique des céréales



### **Le grain**

Coupe longitudinale d'un grain:

### **La farine**

Lors de la mouture des grains, on obtient des produits ayant des degrés de finesse différents (= diamètre des particules):

Grain égrugé - Semoule - Recoupe - Farine  
grossier —————> fin

Les différentes farines se distinguent par leurs taux de blutage. Plus le taux est élevé (autrement dit, plus on obtient de farine à partir d'une quantité de grains donnée), plus élevées sont les proportions d'enveloppe et de germe de grain dans la farine et par conséquent, plus élevée est la contenance en substances minérales et vitamines. L'amidon et quelques protéines constituent pratiquement les seuls composants d'une farine très claire avec un faible taux de blutage (= farine fleur, farine blanche).

Type de farine	Taux de blutage
Farine fleur	0 à 25 %
Farine mi-blanche	20 à 72 %
Farine grise	20 à 80 %
Farine complète	98 à 100 %

La valeur nutritive de la farine ne dépend que du taux de blutage et non du degré de finesse. Autrement dit, la valeur nutritive du grain complet égrugé est égale à celle de la farine complète moulue fin.

Son: enveloppe extérieure du grain, riche en fibres.

## **Les céréales**

### **1. Blé ou froment**

La farine de blé présente le composant principal de tout pain à la levure. Dans le commerce, on la trouve sous forme de farine blanche, de farine mi-blanche, de farine grise ou de farine complète en différents degrés de finesse comme la farine Graham ou en grains grossièrement égrugés. La farine Graham contient le germe et l'amande farineuse du grain; elle est enrichie de son de blé afin d'augmenter la proportion des fibres.

L'amande farineuse contient des protéines particulières qui forment par l'absorption de

l'eau et lors du pétrissage ce qu'on appelle des agglutinants; ceux-ci durcissent durant la cuisson et constituent la structure du pain.

## **2. Seigle**

Chez nous, le seigle joue un rôle important puisqu'il est très riche en vitamines et sels minéraux. Par contre, la farine de seigle n'a pas la même structure de protéines que la farine de blé et de ce fait, ne peut former des agglutinants. C'est la raison pour laquelle, lors de proportions élevées de seigle (plus d'un tiers), il faut ajouter du levain à la pâte pour assurer la structure du pain de seigle.

## **3. Epeautre**

Il s'agit d'un type de blé ayant d'excellentes caractéristiques de cuisson et un goût prononcé. L'épeautre pas tout à fait mûr est également appelé "grain de blé vert".

Les types de céréales mentionnées ci-après ne sont pas typiquement des céréales panifiables. Puisqu'elles ne se prêtent pas à la cuisson en tant que telle, il ne faudra les ajouter qu'en petites quantités à la pâte de pain.

## **4. Orge**

Elle est très riche en sels minéraux et substances nutritives. La farine ou les grains peuvent être ajoutés en petite quantité à la pâte à pain.

## **5. Avoine**

De toutes les céréales, c'est elle qui présente la proportion en protéines la plus élevée. Elle contient en outre de l'iode, indispensable à la bonne fonction thyroïdienne. La proportion de flocons ou de farine d'avoine ne doit jamais dépasser le quart de la quantité totale de farine.

## **6. Millet**

Il contient tous les sels minéraux importants et en plus est riche en vitamine B et en acide silicique. Le millet ne doit également être ajouté à la pâte à pain qu'en petite quantité.

## **7. Soja**

Le soja est une céréale très riche en protéines, ce qui explique son succès grandissant. Sa farine présente une proportion élevée en lécithine qui agit comme émulsifiant et favorise le mélange de farine et d'eau tout en absorbant l'eau et en augmentant la qualité agglutinante de la pâte. La farine de soja complète ne doit jamais dépasser plus d'un sixième de la quantité totale de farine.

## Conseils importants

### 1. Les recettes

Si vous ne connaissez pas encore parfaitement votre four à pain automatique KOENIG, il est plus simple de vous en tenir aux recettes proposées que nous avons déjà réalisées.

Il est important de respecter l'ordre de remplissage, à savoir:

#### **1. Liquides - 2. Sel - 3. Farine et autres ingrédients - 4. Levure**

Pour vos propres créations, veillez à ce que les quantités totales de farine ne dépassent pas: Pain et pâte: max. 600 g (Panettone max. 450 g, farine complète: max. 500 g )

Cake: max. 300 g

### 2. Utilisation de grains entiers

Les grains entiers devront être bouillis un court instant et trempés durant la nuit dans de l'eau tiède.

Pour vos créations personnelles, ne remplacez jamais plus d'un quart de la quantité totale de farine par des grains (par ex. 300 g de farine et 100 g de grains, ou 450 g de farine et 150 g de grains).

### 3. Céréales fraîchement moulues

Si vous utilisez de la farine fraîchement moulue ou du grain égrugé, il est vivement recommandé de moudre le grain au dernier moment, juste avant la préparation de la pâte. De cette manière, la saveur et les vitamines resteront intactes. En outre, les graisses contenues en forte proportion dans le germe (la farine fleur ne contient plus de germe) sont très périssables. Si la recette ne donne pas une indication contraire, régler le moulin à céréales sur fin. Pour les céréales fraîchement moulues, tenez-vous aux quantités moyennes indiquées dans les recettes (max. 400 g de farine). Avec des quantités plus importantes, la pâte deviendrait trop lourde et ne pourrait plus être pétrie de façon optimale.

Ne vous étonnez pas si un pain à base de grains égrugés ne lève pas comme un pain blanc; ce phénomène est tout à fait normal. Les céréales étant plus riches, la levure ne parvient pas à faire monter la pâte de la même façon.

### 4. La juste relation entre la farine et le liquide

La farine est un produit alimentaire naturel. Le pourcentage d'humidité des céréales joue un rôle très important. Selon le type de farine et le stockage, elle absorbe plus ou moins de liquide. Le plus souvent, on utilisera de l'eau; le lait ou le babeurre donne un pain plus fin en bouche et, comme le beurre, le rend plus "doux".

**Pour 100 g de farine, on compte 60 à 70 ml de liquide.**

Pour la réussite du pain, il est très important de **contrôler l'humidité**. Dix minutes après le départ du programme (pour le programme 4 après 40 minutes), il faut ouvrir le couvercle et contrôler la pâte. Si celle-ci se présente comme une boule lisse et élastique, l'humidité est optimale. Si la pâte est friable, ajouter un peu d'eau; si elle est collante, ajouter un peu de farine.

### **5. Le sel pour renforcer le goût**

Pour une livre de farine, on prend 1 à 2 cuillères à thé de sel. Lors de régime sans sel, on supprimera celui-ci et on obtiendra un pain un peu fade et au goût légèrement sucré.

### **6. La levure - force motrice**

Grâce à la levure, la boule de pâte se transforme en un pain léger et aéré. Lors de la fermentation de la levure, les glucides fermentant (en majeure partie du sucre) produisent du gaz carbonique qui forme à son tour des petites "bulles d'air" dans le pain.

On peut utiliser de la levure fraîche aussi bien que de la levure sèche. Cette dernière se garde plus longtemps et sa conservation est plus simple (à la température ambiante). Un sachet de levure sèche à 7 g suffit pour 400 g de farine.

La levure fraîche sera diluée dans le sucre et le liquide conformément à la recette et ajoutée aux autres ingrédients. Elle est vendue en cubes de 42 g ce qui suffit pour deux fois 400 g de farine. La levure fraîche se conserve au réfrigérateur (attention à la date limite de consommation).

### **7. Le rôle du sucre**

Le sucre est indispensable pour l'efficacité optimale de la levure et pour la formation de la croûte. Dans la mesure du possible, il faudra utiliser du sucre brut (sucre brun). Celui-ci est au sucre ce que le grain est à la céréale: c'est la plus riche et la plus saine des formes de sucre. Cependant, le sucre blanc raffiné peut également être utilisé au cas où vous n'auriez pas de sucre brut à disposition.

### **8. Le beurre pour affiner le pain**

Même utilisé avec parcimonie, il donne au pain une saveur plus fine, plus "douce". Si vous ajoutez par ex. un peu de beurre à la pâte de pain blanc, vous obtiendrez une pâte pour petits pains.

### **9. Les œufs**

Ils donnent au pain une belle couleur. Mais attention: les oeufs ont tendance à dessécher la pâte; utilisez-les avec modération et ajoutez-les toujours bien battus.

### **10. La pomme de terre**

En ajoutant de la pomme de terre cuite et écrasée, on aide les pâtes plus lourdes de farine grise à lever. Par ce biais, les pains deviennent plus aérés et aussi plus juteux.

## **11. Le refroidissement du pain**

Lorsque le temps de cuisson est écoulé (signal sonore), il faut sortir le pain du pot et le laisser refroidir sur une grille à gâteaux. Ainsi, vous obtiendrez la meilleure croûte possible. Si vous n'êtes pas à la maison pour l'enlever juste à ce moment, vous pouvez le laisser dans le four puisqu'il sera maintenu au chaud automatiquement encore une heure après la fin de la cuisson. Si le pain reste au four plus qu'une heure après sa cuisson, sa croûte ramollira.

## **12. La conservation du pain**

Le pain se conserve dans un endroit aéré et sec. Il ne faut jamais le garder dans un sac en plastique parce que l'humidité ainsi retenue formera très rapidement à la température ambiante des moisissures invisibles à l'œil nu. Une boîte à pain, un sac en papier ou en étoffe sont les objets de conservation les mieux indiqués. Bien entendu, on peut mettre le pain au congélateur. Avant la congélation, coupez-le en tranches. Celles-ci seront plus vite décongelées et la croûte ne se détachera pas.

# **Les programmes du "Boulangier" KOENIG**

## **1 : Programme de base / normal Durée: 3 h 10 min    Temps de cuisson: 50 min**

Pour pains blancs, mi-blancs, gris ainsi que les pains complets.

## **2 : Programme de base / foncé Durée: 3 h 20 min    Temps de cuisson: 60 min**

Pour les mêmes applications que le programme 1 avec un temps de cuisson de 10 minutes supplémentaires pour obtenir une croûte plus foncée.

## **3 : Programme rapide    Durée: 2 h    Temps de cuisson: 40 min**

Dans ce programme, les temps pour lever et cuire sont raccourcis. C'est la raison pour laquelle le pain ne lève pas autant que dans les programmes 1 et 2. Appliquez ce programme uniquement si vous êtes pressés et pour les pains de farine claire.

## **4 . Pain complet:    Durée: 3 h 30 min    Temps de cuisson: 40 min**

Pour pains aux céréales fraîchement moulues et relativement grossière; quantité maximale de 400 g de farine. Ce programme commence par une phase de repos de 30 minutes permettant à la farine d'absorber du liquide.

## **5 Pain de seigle:    Durée: 2 h 53 min    Temps de cuisson: 50 min**

Pour pains avec proportion élevée de seigle. Dans ce programme, les phases de pétrissage et de repos sont plus courtes tandis que la température de cuisson est plus élevée.

**6 Cake: Durée: 1 h 40 min Temps de cuisson: 91 min**

Pour des gâteaux à la pâte travaillée (avec poudre à lever, sans levure) tels que gâteaux aux citrons ou aux noix. Ce programme ne contient pas de phase de repos et de ce fait, ne convient pas pour les pâtes à levure.

**7. Pain blanc français: Durée: 3 h 30 min Temps de cuisson: 55 min**

Pour pains blancs avec une bonne croûte et une mie aérée. Dans ce programme, la phase de pétrissage est plus courte, la phase de repos plus longue et la température de cuisson plus élevée que dans les programmes de base.

**8 Pain sucré: Durée: 3 h 25 min Temps de cuisson: 65 min**

Pour pains à la levure avec. proportions de beurre et de sucre plus élevées comme par ex. Panettone. Ces pains seront cuits à des températures plus basses.

**9 : Pâte 1: pâte à pizza :Durée: 1 h 25 min**

Ce programme est composé d'une phase de pétrissage suivie d'une phase de repos de 30 minutes. Ensuite on enlève la pâte pour l'utilisation ultérieure.

**10 Pâte 2: pâte à pain : Durée: 1 h 25 min**

Comme le programme 9 mais avec une phase de repos de 60 minutes. Ensuite on enlève la pâte pour la former (par ex. en tresse) et la cuire au four.

**Touche PASTA: Durée: 14 min**

Préparation de pâtes pour différentes pâtes alimentaires. Les ingrédients sont mélangés. Ensuite on enlève la pâte pour la transformer en pâtes alimentaires. Huit minutes après l'enclenchement du programme, un signal sonore indique qu'on peut enlever les restes de pâte collant aux parois du pot.

Pour les programmes suivants, la fin du pétrissage est indiquée par un signal sonore. Cela signifie que l'on peut ajouter des ingrédients solides tels que noix, raisins secs, lard etc. qui ne devront pas être écrasés par un pétrissage plus long.

Programmes 1, 2, 3 et 8 : signal sonore 17 min. après l'enclenchement Programme 4 : signal sonore 41 min. après l'enclenchement Programme 6 : signal sonore 5 min. après l'enclenchement

## Recettes

Abréviations:

1 p.m. = 1 cuillère à thé (petite mesure)

1 g.m. = 1 cuillère à soupe (grande mesure)

1 s. = 1 sachet

ml = millilitre (Indications sur le gobelet gradué en ml)

Remplissez le pot des ingrédients **toujours** en dehors de l'appareil et dans l'ordre indiqué.

---

### 1. Pains à farine claire

---

Pain blanc français	Grand	Moyen
Eau	370 à 390 ml	250 à 260 ml
Sel	1 ½ p.m.	1 p.m.
Farine fleur	600 g	400 g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	7	7

Pain mi-blanc	Grand	Moyen
Eau	360 à 370 ml	240 à 250 ml
Sel	1 ½ p.m.	1 p.m.
Farine mi-blanche	600 g	400g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	1 (normal) ou	2 (foncé)

#### **Pain pour la fondue**

Pour la fabrication de ce pain, on peut utiliser la recette "Pain blanc français" ou celle du "Pain mi-blanc".

Variante: préparer la pâte (programme 9) et former avec celle-ci une galette ronde et plate d'une épaisseur de 2 à 3 cm. La mettre sur une plaque à gâteaux graissée ou tapissée d'un papier à pâtisserie. Entailler alors la pâte profondément avec un couteau de façon à

former des petits cubes et laisser reposer à nouveau env. 30 minutes. Cuire au milieu du four préchauffé à 230°C pendant 35 à 40 minutes. Le pain refroidi, vous pouvez le rompre à la main en petits cubes. De cette manière, chaque morceau sera bien croustillant et tiendra mieux sur la fourchette à fondue.

<b>Pain noir</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	360 à 390 ml	240 à 260 ml
Sel	2 ½ à 3 p.m.	1 1/2 à 2 p.m.
Farine grise	600 g	400 g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	<b>1 (normal) ou</b>	<b>2 (foncé)</b>

<b>Pain de froment aux grains entiers</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Lait	320 à 340 ml	210 à 230 ml
Sel	2 ½ - 3z p.m.	1 ½ p.m.
Coriandre	1 p.m.	1 ½ p.m.
Farine fleur	470 g	350 g
Grains de blé	150 g	100 g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	<b>1 (normal) ou</b>	<b>2 (foncé)</b>

Les grains de blé devront être bouillis un court instant et trempés ensuite 12 heures dans de l'eau tiède; bien les égoutter.

<b>Pain d'épeautre</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	390 ml	260 ml
Sel	2 1/2 p.m.	1 1/2 p.m.
Farine grise d'épeautre	300 g	200 g
Farine mi-blanche	300 g	200 g
Sucre	1 1/2 p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s	1 s.
Graines de tournesol	2 ½ à 3 g.m.	1 ½ à 2 g.m.
<b>Programme</b>	<b>1 (normal) ou</b>	<b>2 (foncé)</b>

Ajouter les graines de tournesol après le signal sonore (après 17 min.).

<b>Pain au fromage blanc</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Lait	300 à 310 ml	200 à 210 ml
Fromage blanc crémeux	150 g	100 g
Sel	2 1/2 p.m.	1 1/2 p.m.
Farine fleur	600 g	400 g
Sucre	1 1/2 p.m.	1 p.m.
Levure sèche	P/2s.	1 s.
<b>Programme</b>	1 (normal)	2 (foncé)

<b>Pain au lard</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	230 à 240 ml	150 à 160 ml
Lait	150 ml	100 ml
Sel	1 1/2 p.m.	1 p.m.
Farine mi-blanche	600 g	400g
Sucre	1 1/2 p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 1/2 s.	1 s.
Lard maigre	75 g	50 g
<b>Programme</b>	1 (normal) ou	2 (foncé)

Couper le lard en petits dés et l'ajouter progressivement après le signal sonore (après 17 min.).

<b>Pain aux herbes</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Lait	300 à 360 ml	230 à 240 ml
Beurre fondu	60 g	40 g
Sel	3 p.m.	2 p.m.
Farine fleur	600 g	400g
Sucre	1 1/2 p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 1/2 s.	1 s.
Cumin	1 1/2 g.m.	1 g.m.
Persil	1 1/2 bouquet	1 bouquet
Ciboulette	1 1/2 bouquet	1 bouquet
<b>Programme</b>	1 (normal) ou	2 (foncé)

Hacher le persil et la ciboulette puis les ajouter progressivement après le signal sonore (après 17 min.).

---

## 2. Pains à farine complète

---

<b>Pain « Pleine Forme »</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Lait	220 à 240 ml	140 à 150 ml
Yaourt nature	270 g	180 g
Sel	2 ½ à 3 p.m.	1 ½ à 2 p.m.
Coriandre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Graines de lin	1 ½ g.m	1 g.m
Farine complète	450 g	300 g
Farine grise	150 g	100 g
Sucre	1 ½ p.m	1 p.m
Levure sèche	1 ½ s	1 s
<b>Programme</b>	1 (normal) ou	2 (foncé)

180 g. de yogourt  
= 1 gobelet

270 g. de yogourt  
= 1 1/1 gobelet

<b>Pain Graham</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	370 à 380 ml	140 à 150 ml
Sel	2 ½ à 3 p.m	1 ½ à 2 p.m
Farine Graham	225 g	150 g
Farine grise	375 g	250 g
Sucre	1 ½ p.m	1 p.m
Levure sèche	1 ½ s	1 s
<b>Programme</b>	1 (normal) ou	2 (foncé)

<b>Pain aux flocons</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	320 à 330 ml	250 à 260 ml
Sel	2 ½ à 3 p.m	1 ½ à 2 p.m
Farine complète	300 g	240 g
Farine grise	150 g	120 g
Flocons d'avoine	50 g	40 g
Millet	1 ½ g.m	1 g.m
Sucre	1 ½ p.m	1 p.m
Levure sèche	1 ½ s	1 s
<b>Programme</b>	1 (normal) ou	2 (foncé)

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

<b>Pain aux fruits</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	160 à 170 ml	120 à 130 ml
Lait	150 ml	120 ml
Sel	1 ½ p.m.	1 p.m.
Farine complète	250 g	200 g
Farine mi-blanche	250 g	200 g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
Mélange de fruits secs	50g	40g
Abricots séchés	40 g	30 g
Pruneaux séchés	40g	30 g
<b>Programme</b>	1 (normal)	2 (foncé)

Ajouter progressivement après le signal sonore les fruits secs découpés en morceaux et le mélange de fruits secs (après 17 min.).

<b>Pain aux pommes de terre</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	350 à 360 ml	230 ml
Pommes de terre	150 à 180 g	100 à 120 g
Sel	2 1/2 p.m.	1 1/2 p.m.
Farine complète	300 g	200 g
Farine grise	300 g	200 g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	1 (normal)	2 (foncé)

Peler les pommes de terre cuites et les râper grossièrement ou peler des pommes de terre crues et les râper finement.

<b>Pain à la bière</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Bière brune	370 à 400 ml	250 à 270 ml
Sel	1 ½ p.m.	1 p.m.
Farine complète	180 g	120 g
Farine mi-blanche	420 g	280 g
Sucre	11/2 p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	1 (normal)	2 (foncé)

Utiliser de la bière plate (sans gaz).

### 3. Pains de seigle

<b>Pain paysan</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Lait	350 à 360 ml	250 à 260 ml
Sel	2 ½ à 3 p.m.	1 ½ à 2 p.m.
Farine mi-blanche	490 g	350 g
Farine complète de seigle	60g	50 g
Sucre	2 p.m.	1 ½ p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	5	5

<b>Pain aux graines de lin</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	360 à 370 ml	240 à 250 ml
Graines de lin	50 g	25 g
Sel	1 ½ à 2 p.m.	1 à 1 ½ p.m.
Farine grise	440 g	300 g
Farine complète de seigle	110 g	75 g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	5	5

Utiliser des graines de lin grossièrement égrugées.

<b>Pain au levain</b>	<b>Grand</b>	<b>Moyen</b>
Eau	330 à 340 ml	210 à 230 ml
Levain prêt à l'emploi	150 g	100 g
Sel	2 ½ - 3 p.m.	1 1/2 - 2 p.m.
Farine mi-blanche	450 g	300 g
Farine complète	75 g	50 g
Farine comp!. de seigle	75 g	50 g
Sucre	1 ½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
<b>Programme</b>	5	5

Le levain prêt à l'emploi est vendu dans les magasins diététiques.

---

## Pains sucrés

---

Pannetone	Grand	Moyen
Eau	210 ml	150 ml
Beurre fondu	75 g	50 g
Sel	1 ½ p.m.	1 p.m.
Farine fleur	450 g	300 g
Sucre	90 g	60 g
Levure sèche	2 s.	1 ½ s.
Raisins secs	80 g	50 g
Citron confit	50 g	30 g
<b>Programme</b>	8	8

On peut également utiliser de la farine pour tresse. Ajouter progressivement les raisins secs et le citron confit après le signal sonore (après 17 min.).

Pain à la banane	Grand	Moyen
Bananes mûres	350 g	240 g
Beurre fondu	90 g	60 g
Oeuf	1 grand	1 petit
Sel	1 ½ p.m.	1 p.m.
Muscade	1 pincée	1 pincée
Farine fleur	520 g	350 g
Sucre	90 g	60 g
Levure sèche	2 s.	1 ½ s.
<b>Programme</b>	8	8

Passer les bananes au mixer et les verser dans le pot.

Pain aux abricots	Grand	Moyen
Lait	120 ml	80 ml
Jus d'abricots	160 ml	100 ml
Beurre fondu	50 g	30 g
Confiture aux abricots	100 g	70 g
Sel	1 p.m.	1/2 p.m.
Farine fleur	550 g	370 g
Sucre	3 p.m.	2 p.m.
Levure sèche	1 ½ s.	1 s.
Abricots secs	130 g	90 g
<b>Programme</b>	8	8

Découper les abricots en petits dés et les ajouter progressivement après le signal sonore (après 17 min.).

---

## 5. Cakes

---

Pour assurer la réussite de vos recettes de cake, observez les points suivants:

- Laisser bien ramollir le beurre ou la margarine à la température ambiante avant la préparation de la pâte (éventuellement, le faire fondre légèrement)
- Travailler en mousse la margarine ramollie, les œufs, le sucre ainsi que les ingrédients liquides.
- Verser ce mélange dans le pot puis ajouter la farine et les autres ingrédients.  
Enclencher le programme.
- Lors du signal après cinq minutes, le procédé de mélange s'interrompt pour 1 ½ min. permettant ainsi d'enlever d'éventuels restes de pâtes des parois du pot et d'ajouter des ingrédients solides tels que petits dés de chocolat ou raisins secs.

Cake au citron	
Margarine	200 g
Oeufs	4 pièces
Sucre	200 g
Farine fleur	250 g
Poudre à lever	2 p.m.
Sel	1 pincée
Zeste de citron	1 citron
<b>Programme</b>	<b>6</b>

Cake au Yogourt	
Yaourt nature	180 g
Huile	100 ml
Oeufs	2 pièces
Sucre	170 g
Sucre vanillé	1 s.
Farine fleur	240 g
Poudre à lever	½ s.
<b>Programme</b>	<b>6</b>

Cake aux raisins	
Margarine	125 g
Oeufs	2 pièces
Sucre	120 g
Sucre vanillé	1 s.
Lait	100 ml
Farine fleur	250 g
Poudre à lever	½ s.
Sel	1 pincée
Amandes moulues	30 g
Raisins secs	125 g
<b>Programme</b>	<b>6</b>

Cake aux noisettes	
Margarine	150 g
Oeufs	2 pièces
Sucre	200 g
Sucre vanillé	1 s.
Lait	200 ml
Farine fleur	200 g
Poudre à lever	½ s.
Noisettes moulues	100 g
Sel	1 pincée
<b>Programme</b>	<b>6</b>

---

## 6. Préparations de pâtes

---

Votre four à pain automatique KOENIG vous permet également la préparation de différentes pâtes que vous pouvez ensuite former et cuire dans le four.

### **Programme 9: "Pâte 1"**

Programme à pâte avec une courte phase de repos de 30 minutes. Exemples:

- Pâte à pizza
- Pâte" focaccia"
- Pâte pour mini-flûtes
- Pâte pour petits pains
- Pâte à sel
- Différentes pâtes pétries, par exemple pour croissants aux noisettes, noix aux épices, milanais, bruns de Bâle, étoiles à la cannelle, petits pains à l'anis.

Toutes ces pâtes ne demandent pas de phase de repos. Arrêtez le programme après le pétrissage (après 20 min.) en appuyant sur la touche "STOP" et enlevez la pâte.

### **Programme 10: "Pâte 2"**

Programme à pâte avec une longue phase de repos de 60 minutes. Exemples:

- Pâte à pain
- Pâte à tresse
- Pâte levée pour différents petits gâteaux

### **Touche PASTA**

Ce programme sert à la préparation de la pâte pour différentes pâtes alimentaires fraîches. Après huit minutes, un signal sonore annonce que le pétrissage est interrompu pour une minute afin que l'on puisse racler d'éventuels restes de pâtes se trouvant aux parois du pot.

