

TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE DANS LE MONDE SAVOUREUX DU BREAD MASTER BREVILLE	3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES	4
CARACTERISTIQUES DE VOTRE BREAD MASTER BREVILLE	5
LES DIFFERENTS STADES DU PROCESSUS DE FABRICATION DU PAIN SUIVANT LE PROGRAMME DE FABRICATION	7
AVANT D'UTILISER VOTRE BREVILLE BREAD MASTER	7
MODE D'EMPLOI DU BREVILLE BREAD MASTER	8
FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES	10
CONSEILS POUR DES RESULTATS FORMIDABLES	12
PRECAUTIONS ET NETTOYAGE	12
INGREDIENTS ESSENTIELS	13
RECETTES DE PAIN MISES AU POINT POUR LA MACHINE A PAIN BREVILLE	16
PAINS AUX FRUITS	19
PAINS AROMATISES	20
RECETTES DE PATE	22
PREPARATIONS DU PAIN, GLAÇAGE ET GARNITURE	24
FABRICATION DE PAIN SANS GLUTEN	25
RECETTES DE PAIN SANS GLUTEN	26
GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES	28
PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT	30
REMARQUES	31

BIENVENUE DANS LE MONDE SAVOUREUX DU BREAD MASTER BREVILLE

Le Bread Master Breville fait de la fabrication du pain un jeu d'enfant. Mettez-y simplement les divers ingrédients, sélectionnez le programme et la taille de pain requis et observez le Bread Master pétrir, faire lever et cuire un pain délicieux, tout cela automatiquement. Le système de cuisson à ventilation assistée assure la perfection de cuisson de chaque pain. Et vous pouvez choisir parmi une grande variété de types de pain et de croûtes.

En plus des instructions d'emploi du Breville Bread Master, ce manuel fournit aussi une gamme étendue de recettes délicieuses pour satisfaire les goûts de chacun, du pain complet au pain blanc léger, et aux pains sucrés aux fruits. Les programmes de fabrication de la pâte offrent souplesse d'emploi supplémentaire, permettant à la pâte façonnée en petits pains, en baguettes et en nattes à cuire dans un four ordinaire.

Pour ceux qui aiment de se réveiller à l'odeur du pain tout frais sortant du four, le minuteur programmable permet de programmer la fabrication du pain à l'heure souhaitée.

Avant d'utiliser votre Bread Master Breville, lisez attentivement le manuel. Familiarisez-vous avec l'appareil. Soyez patients et persévérez jusqu'à ce que vous obteniez de bons résultats. Une fois que vous serez en confiance, faire votre propre pain ne vous aura jamais paru plus facile.

Les résultats à la fin de la cuisson seront différents en fonction de plusieurs facteurs, tels que les conditions de l'environnement, la mesure, la quantité et la qualité des ingrédients. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est nécessaire de suivre les instructions des recettes à la lettre.

A vous le bon pain frais!!!



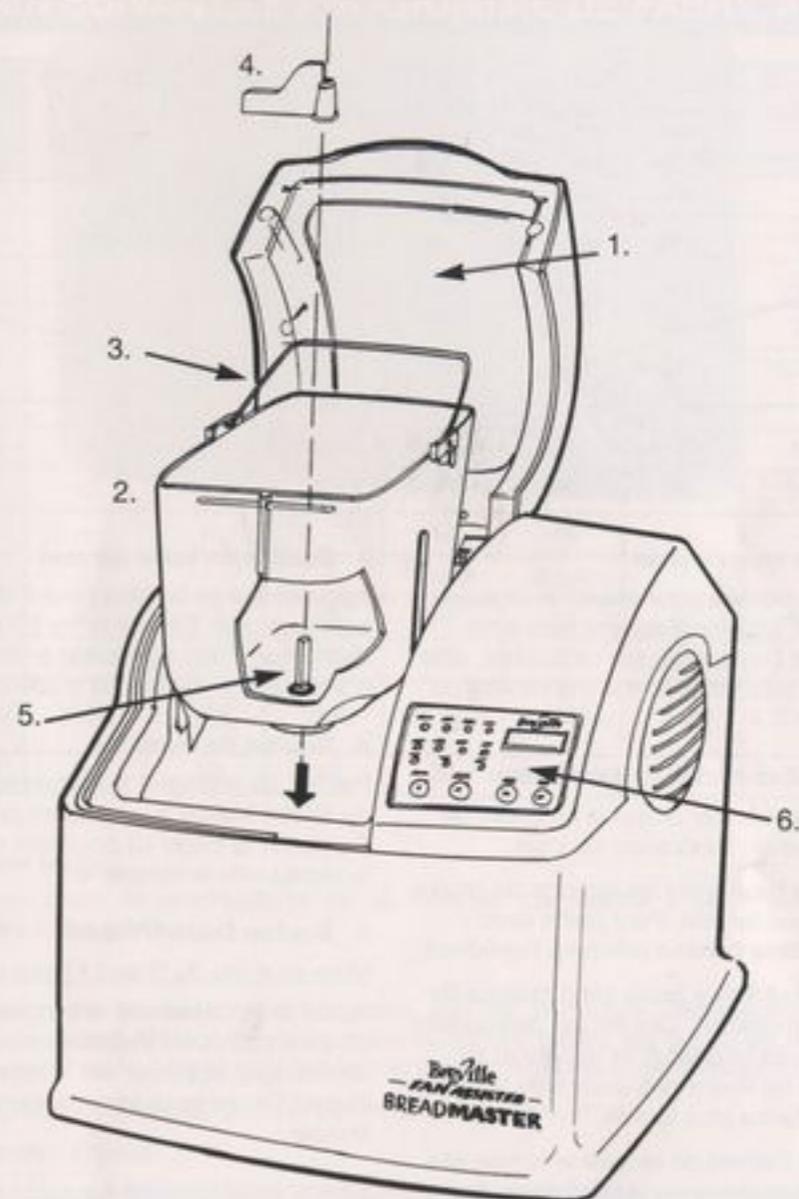
INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer les consignes de sécurité de base.

1. Prière de lire ces directives avant de se servir de l'appareil et de les conserver comme référence.
2. Afin d'éviter tout risque dû à l'électricité, il ne faut pas immerger dans l'eau le cordon ou une partie quelconque de l'appareil (à l'exception de la lame de pétrissage).
3. Il faut exercer une surveillance étroite en présence d'enfants.
4. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche et horizontale.
5. Ne pas se servir de l'appareil à l'extérieur.
6. Toujours débrancher l'appareil de sa prise lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer.
7. Ne pas se servir de l'appareil s'il est abîmé, ou après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé en partie. Le renvoyer au service clientèle Breville pour le faire réparer, car il faut utiliser des outils spéciaux.
8. Pour assurer la sécurité, vérifier régulièrement et attentivement le cordon d'alimentation en s'assurant qu'il n'y a aucun dommage apparent. En présence de légères traces de dommages, il faudra renvoyer l'appareil au Service clientèle de Breville.
9. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou en contact avec des surfaces chaudes. Laisser refroidir l'unité avant d'enrouler le cordon autour de sa base lors de son rangement.

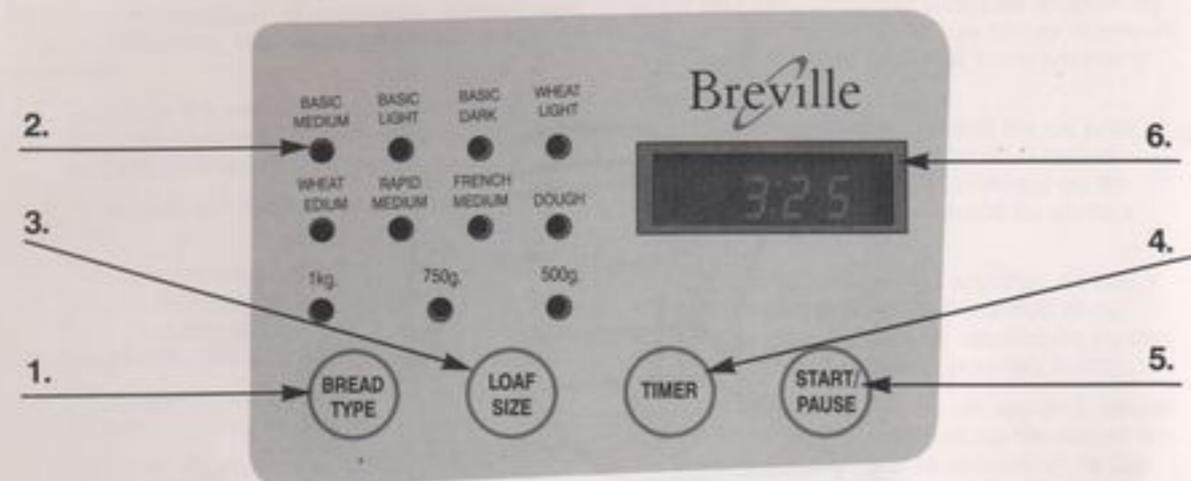
10. Il faut faire attention à ne pas toucher de surface chaude et ne pas ranger ni couvrir l'appareil avant qu'il soit complètement refroidi.
11. Ne pas mettre cet appareil sur ou près d'une surface chaude ou d'un brûleur électrique ou à gaz, à l'intérieur ou en contact avec un four chaud ou un four micro-onde.
12. Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de produits abrasifs trop durs, de produits d'entretien caustiques ou des produits de nettoyage pour les fours.
13. Lors de l'utilisation de cet appareil, laisser un espace d'air adéquat au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air. Ne pas laisser cet appareil en contact avec les rideaux, tapisseries, vêtements, torchons ou autres tissus inflammables pendant son utilisation. Il faut faire ATTENTION aux surfaces pour lesquelles la chaleur pourrait causer un problème - il est recommandé d'utiliser un tampon d'isolation thermique.
14. CET APPAREIL EST DESTINE UNIQUEMENT A DES EMPLOIS DOMESTIQUES. NE PAS L'UTILISER A DES FINS AUTRES QUE CELLES POUR LESQUELLES IL EST CONCU.

CARACTERISTIQUES DE VOTRE BREAD MASTER BREVILLE



1. Couvercle transparent: permet d'observer le processus en cours de fabrication du pain. Le couvercle peut s'enlever pour faciliter le nettoyage.
2. Cuve à pain à revêtement antiadhésif facilitant le nettoyage
3. Poignée de la cuve à pain
4. Palette à pétrir
5. Arbre (fait tourner la palette à pétrir)
6. Tableau de commande - comportant un choix de huit programmes de fabrication du pain.

CARACTERISTIQUES DE VOTRE BREAD MASTER BREVILLE



1. Bouton de type de pain

Appuyer sur ce bouton pour choisir le réglage de pain prescrit. Un signal sonore sera émis chaque fois que l'on appuie sur ce bouton, et la durée du cycle sera affichée dans la fenêtre de visualisation.

2. Sélection des cycles de fabrication

Le Breville Bread Master propose un choix de huit programmes de fabrication du pain.

Trois cycles de base avec les options de croûte pâle, moyenne ou foncée. Pour pains avec farine blanche forte comme principal ingrédient.

Deux cycles pour farine brute avec options de croûte pâle ou moyenne. Ces cycles demandent un temps de levée plus long de la pâte et en général celle-ci ne lèvera pas autant du fait de l'emploi d'une farine plus lourde.

Moyen rapide. Permet de réduire le temps mis pour achever le processus de fabrication du pain. Les pains réalisés avec ce cycle ne lèvent pas autant et sont plus denses.

Moyen français. Ce cycle sera utilisé pour des pains avec croûte plus croustillante tels que certaines variétés de pains français et italiens.

Programme pâte. Permet de réaliser des pâtes qui peuvent être mises en forme à la main pour réaliser des pains spéciaux comme des petits pains ronds, des baguettes et des pâtes pour pains grecs (pitta) et pizzas.

Le chapitre de ce manuel consacré aux recettes vous donnera des conseils sur le cycle à utiliser pour chaque recette.

3. Bouton de taille de pain

Appuyer sur ce bouton pour indiquer la taille de pain prescrite. Choisir entre 500g, 750g et 1 kg. Remarque: Ceci est donné à titre indicatif, et n'affecte ni le cycle ni la durée de cuisson.

4. Bouton de minuteur

Permet de prérégler le démarrage automatique du Bread Master à une heure prédéterminée. Consulter la page 10 pour tout détail concernant le réglage de la minuterie.

5. Bouton Départ/Pause

Mise en route du Bread Master:

Après avoir déterminé le programme et la taille de pain voulus (et éventuellement le délai de démarrage), appuyez sur le bouton Départ/Pause pour faire démarrer le Bread Master.

Emploi de la fonction pause:

La fonction pause vous permet de stopper provisoirement le cycle de fabrication du pain par la machine pendant un maximum de deux minutes de façon à pouvoir ajouter des ingrédients, comme des fruits ou des noix. N'utilisez la fonction pause que pendant le stade de pétrissage de la fabrication du pain. Voir page 10 des détails sur la manière d'utiliser la fonction pause.

6. Ecran d'affichage du temps

Indique le temps restant au Bread Master pour terminer le cycle de fabrication de pain sélectionné.

LES DIFFERENTS STADES DU PROCESSUS DE FABRICATION DU PAIN SUIVANT LE PROGRAMME DE FABRICATION

Stade	Pâle de base	Moyen de base	Foncé de base	Pâle farine brute	Moyen farine brute	Moyen français	Moyen rapide	Pâte
Préchauffage	-	-	-	30	30	-	-	-
Prépétrissage	3	3	3	3	3	3	3	3
1er pétrissage	15	15	15	6	6	15	10	15
Repos	5	5	5	5	5	5	2	5
Bip fruits et noix * (minutes)	2:35	2:40	2:45	3:35	3:40	2:40	2:25	0:50
2nd pétrissage	22	22	22	25	25	22	13	22
1ère levée	40	40	40	75	75	40	30	45
Repos	-	-	-	15	15	-	-	-
Forme	-	-	-	2 sec	2 sec	-	-	-
2nde levée	45	45	45	66	66	45	40	-
Cuisson	65	70	75	65	70	70	70	-
TOTAL (hours/minutes)	3:05	3:25	3:45	4:39	4:44	3:20	2:48	1:30
Maintien chaud	30	30	30	30	30	30	30	-

N.B.

Cycles avec farine brute

Commence par un cycle de préchauffage de 30 minutes. **La palette à pétrir de la pâte reste immobile pendant cette période.**

Bip fruits et noix

Chaque cycle comporte un arrêt pré-programmé afin de permettre l'introduction d'ingrédients supplémentaires. Le Bread Master émettra un signal sonore toutes les trente secondes pour une courte durée lors de cet arrêt, afin de rappeler lorsqu'il devient nécessaire d'introduire ces ingrédients.

Voyez ci-dessus à quel moment du cycle le bip fruits et noix sera émis.

Fonction de maintien chaud

Lorsque le Bread Master a fini la cuisson, il va automatiquement passer en mode "maintien chaud". De l'air chaud va circuler autour de la chambre de cuisson afin de réduire la condensation qui se produit lorsque le pain est laissé dans la cuve pour se refroidir. Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le pain de la cuve dès que possible après la fin de la cuisson.

AVANT D'UTILISER VOTRE BREVILLE BREAD MASTER

Enlevez tout matériau d'emballage du Bread Master.

Avant de brancher l'appareil à une prise de courant, assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sur le dessous de l'appareil.

Laver le bac à pâte et la lame à pétrir avec de l'eau chaude savonneuse (ne pas immerger le bac à pâte dans l'eau), puis sécher à fond afin d'éliminer tout résidu du procédé de fabrication. Ne pas utiliser des nettoyeurs durs ou abrasifs, car ceux-ci peuvent rayer la surface antiadhérente de ce bac. Ne jamais mettre le bac à pâte ou la lame à pétrir dans un lave-vaisselle.

MODE D'EMPLOI DU BREVILLE BREAD MASTER

Familiarisez-vous avec votre appareil Bread Master en lisant soigneusement toutes les instructions et en commençant d'abord par une recette simple, par exemple un pain blanc de base de 750 gr. Cela vous aidera à vous mettre en confiance et à acquérir de l'expérience avant de vous lancer dans des recettes plus aventureuses.

1
Démonter le bac à pâte en soulevant la poignée, puis en levant le bac dans la direction verticale. Placer la lame à pétrir sur l'arbre positionné au centre, à l'intérieur du bac, puis appuyer sur celle-ci afin de la bloquer fermement en place.



2
Placez les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre donné dans la recette. Pour obtenir de bons résultats, mesurez ou pesez toujours les ingrédients avec précision. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le sucre, le sel ou le liquide.



3
Placer le bac à pâte à l'intérieur de la chambre de cuisson, en s'assurant que le fond de celui-ci soit correctement placé à plat. Fermer le couvercle, puis brancher la machine. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (Start/Pause). Le ventilateur fonctionnera pour quelques secondes. Le tableau de commande s'allumera, et la minuterie indiquera 3.25 heures, une durée qui représente la durée totale nécessaire pour pétrir, fermenter et cuire un pain de base de taille moyenne.



4
Choisir le programme prescrit en appuyant sur le bouton de type de pain. A chaque fois que l'on appuie sur celui-ci, un signal sonore sera émis, la lampe-témoin du type de pain s'allumera, et la nouvelle durée totale sera affichée dans la fenêtre de visualisation.



5
Pour choisir la taille de pain prescrite, appuyer sur le bouton de taille du pain jusqu'à ce que la taille appropriée soit illuminée. Ceci est donné à titre indicatif de la taille du pain à fabriquer, et n'affecte pas le cycle de cuisson. Se référer aux instructions de la page 10 si la fabrication du pain doit être retardée en utilisant la minuterie programmable.



6
Pour faire démarrer le cycle de fabrication du pain, appuyez sur le bouton de départ (Start). L'appareil fera entendre un bip et le temps de cycle va commencer son compte à rebours, que vous pouvez observer à l'écran.



7
A la fin du cycle de cuisson, l'appareil va émettre un bip. Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le pain de la cuve à pain dès que la cuisson est terminée.

Eteignez le Bread Master à la prise de courant. Ouvrez le couvercle et enlevez la cuve à pain avec précaution en utilisant des maniques.



8
Retournez la cuve à l'envers et secouez-la pour libérer le pain. Si la palette à pétrir sort coincée dans le pain, employez un ustensile non métallique pour l'enlever.

Méfiez-vous car la cuve et la palette à pétrir seront très chaudes.

Placez le pain sur une grille métallique pour le laisser refroidir. Laissez-le refroidir pendant au moins 1/2 heure avant de le couper avec un couteau à pain.



9
Lorsque le cycle est terminé, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 3 heures avant de le réutiliser.



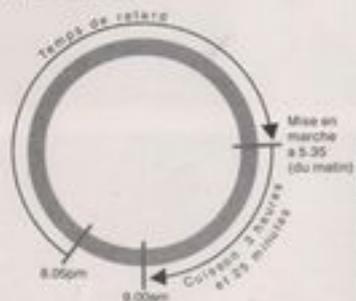
FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

Réglage du minuteur programmable

La minuterie programmable peut être réglée de façon à retarder la fabrication du pain pour une durée légèrement inférieure à 13 heures (comprenant la durée de cuisson du pain). (Ne pas utiliser des ingrédients périssables tels que le lait frais et les oeufs lorsque la minuterie est utilisée).

Pour régler le minuteur, suivez d'abord les instructions ci-avant jusqu'au point 5.

Appuyez ensuite sur le bouton du minuteur au tableau de commande. Le temps du minuteur va s'accroître par pas de 15 minutes jusqu'au délai requis.



EXEMPLE

Si vous désirez un pain frais à neuf heures du matin, le Bread Master doit être programmé, au plus tôt, à 20 heures 5 minutes, le soir précédent. Le Bread Master commencera la cuisson du pain à 5.35 du matin (basé sur un temps de cuisson de 3 heures et 25 minutes).



Emploi du programme pâte

Le programme pâte vous permet de créer une grande variété de pâtes à mettre en forme à la main et de cuire ensuite la pâte ainsi réalisée dans un four traditionnel.

Suivez les instructions données précédemment du point 1 au point 6, en utilisant le bouton de type de pain pour sélectionner l'option de pâte voulue.

Lorsque votre pâte sera prête, vous entendrez un bip. Enlevez alors la pâte de la cuve à pain, mettez-la en forme et cuisez-la dans un four traditionnel en suivant les instructions de la recette choisie.



Emploi de la fonction "Pause"

La fonction pause peut être employée à n'importe quel moment pendant le processus de pétrissage de la pâte pour ajouter des ingrédients tels que fruits ou noix.

Pour employer la fonction pause, appuyez et maintenez enfoncé pendant quelques secondes le bouton Départ/Pause (Start/Pause) jusqu'à ce que l'appareil s'arrête. L'appareil s'arrêtera pendant 2 minutes pour vous permettre d'ajouter des ingrédients. Pendant ce temps, l'appareil émettra 4 bips toutes les 30 secondes pour vous rappeler que votre machine est en état de pause.

Pour faire redémarrer l'appareil, appuyez à nouveau sur le bouton Départ/Pause (Start/Pause).

Si vous n'avez pas réappuyé sur le bouton Départ/Pause (Start/Pause) dans les 2 minutes, l'appareil va automatiquement reprendre le cycle où il l'avait laissé.

Une autre solution serait d'utiliser le signal sonore préprogrammé pour les fruits et les noix à écaler. Un signal sonore sera émis toutes les trente secondes pour une courte durée à la fin du premier pétrissage, afin de permettre l'introduction d'ingrédients supplémentaires. Pour tout détail complémentaire, consulter le tableau de la page 7.



CONSEILS POUR DES RESULTATS FORMIDABLES

1. N'employez que des ingrédients frais de première qualité.
2. N'utilisez que les recettes données dans le mode d'emploi de cet appareil.
3. Pesez toujours les ingrédients avec soin et précision.
4. Placez les ingrédients dans la cuve à pain dans le bon ordre: levure, farine, autres ingrédients secs, liquide.
5. Entreposez la farine et les autres ingrédients secs dans des récipients étanches à l'air.
6. L'eau doit être froide et venir directement du robinet, le lait doit sortir du réfrigérateur.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le pain de la cuve à pain dès que la cuisson est terminée.
8. En enlevant la cuve à pain de l'appareil et le pain de la cuve, il faut être très prudent et utiliser des maniques ou gants isolants car la cuve sera très chaude.
9. Si la palette à pétrir reste dans le pain lorsqu'on l'enlève de la cuve à pain, utilisez un ustensile non métallique pour l'enlever avec précaution. Faites attention car la palette à pétrir sera très chaude.
10. Laissez toujours le pain refroidir pendant 30 minutes avant de le couper au moyen d'un couteau à pain.
11. Laissez toujours le pain refroidir avant de l'entreposer dans un récipient étanche à l'air.

PRECAUTIONS ET NETTOYAGE

1. Avant de commencer le nettoyage du Bread Master, mettez celui-ci hors circuit, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant murale. Laissez refroidir la machine.
2. Pour nettoyer l'extérieur, frottez avec un chiffon doux qui aura auparavant été trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré.
3. Pour nettoyer le couvercle, ouvrez partiellement celui-ci, puis le dégager des charnières positionnées à l'arrière de la machine en le soulevant. Lavez ce couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher ce couvercle à fond avant de l'utiliser à nouveau.
4. Frottez l'intérieur de la chambre de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de farine ou d'autres ingrédients.
5. Pour nettoyer la palette à pétrir, enlevez-la de la cuve à pain. Si elle est difficile à enlever, mettez un peu d'eau chaude dans la cuve et laissez la palette à pétrir tremper pendant quelques minutes. Lorsqu'elle est enlevée, frottez la palette à pétrir avec un chiffon humide.
6. Nettoyez l'intérieur de la cuve à pain avec un chiffon humide et séchez soigneusement.
NE PLONGEZ PAS LA CUVE A PAIN DANS L'EAU. Le revêtement antiadhésif de la cuve peut changer de couleur avec le temps. Ce phénomène est dû à l'humidité et à la vapeur et n'affecte en aucune façon les performances de votre machine à pain.

INGREDIENTS ESSENTIELS

La qualité des ingrédients utilisés constitue la clé du succès de la fabrication du pain, Chaque ingrédient joue un rôle essentiel dans la réalisation du pain parfait.

Farine

La farine de froment est l'ingrédient le plus important et détermine la structure du pain. Les farines sont classifiées comme "fortes" ou "faibles" suivant leur contenu en protéines. Des farines fortes sont moulues à partir de froment dur et ont un contenu élevé en protéines tandis que les farines faibles proviennent de froment mou et ont un faible contenu en protéines. C'est le gluten contenu dans les protéines de la farine de froment qui donne au pain sa structure. Dans le pain de base, la levure, activée par l'eau chaude et nourrie par le sucre, fermente. Cette fermentation génère des minuscules bulles de gaz qui font monter la pâte. Le gluten est une protéine élastique qui s'étire dans la pâte et retient les bulles de gaz. C'est pourquoi, plus il y a de gluten dans la farine, meilleur est le pain produit.

Types de farines:

Les farines fortes ont le contenu élevé en protéines nécessaire pour le développement du gluten. Utilisez toujours une farine forte (étiquetée comme convenant pour la fabrication du pain) pour réaliser les recettes qui se trouvent dans le manuel du Bread Master Breville.

LORSQUE L'ON FAIT DU PAIN, IL NE FAUT PAS UTILISER DE LA FARINE ORDINAIRE OU AUTOLEVANTE (A GATEAU) AU LIEU DE FARINE A PAIN.

La farine brute est faite en broyant le grain de froment entier, comprenant le son et le germe. Elle contient du gluten de sorte qu'elle peut être utilisée seule pour faire du pain bien que le pain fait avec 100% de farine brute lève plus lentement et a moins de volume que le pain blanc et on obtiendra donc un pain plus lourd. Ceci est dû au fait que les fibres de gluten sont coupées dans la pâte par les bords tranchants des paillettes de son. C'est pourquoi beaucoup de pains complets sont faits en combinant de la farine brute et de la farine de pain blanc.

La farine de grains concassés ou de malt contient des grains de froment ou de seigle écrasés ajoutés à du froment brut malté. Cela donne au pain une structure plus grossière et le rend plus humide, tout en lui donnant un léger goût de noisette. Pour obtenir de bons résultats, il est conseillé de ne pas utiliser 100% de farine de ce type.

Farines autres que de froment

La farine de seigle est une farine en vogue pour la fabrication du pain. Elle contient du gluten mais doit être mélangée avec de la farine de froment. Les farines de seigle moyennes ou légères ne sont constituées que de l'endosperme. Les farines de seigle foncées et les farines de pumpernickel (seigle noir) sont moulues à partir du son, du germe et de l'endosperme du grain de seigle et ce sont des farines beaucoup plus grossières et plus foncées.

La farine de millet constitue une nourriture de base dans certaines parties d'Afrique et d'Asie. Elle donne au pain une couleur jaunâtre et une texture grumeleuse. Certaines farines de millet, mais pas toutes, contiennent du gluten.

La farine de maïs est moulue à partir du grain de maïs entier et elle donne une saveur sucrée au pain. Elle ne contient pas de gluten et doit donc être utilisée en conjonction avec d'autres farines de froment.

La farine de riz est la farine la plus communément utilisée dans les pains sans gluten et elle est moulue à partir de riz soit complet, soit blanc. Elle donne du pain ayant une texture gommeuse et un goût sucré. La farine de riz complet comprend le péricarpe (le son).

La farine de soja est excellente pour faire du pain car elle a une haute teneur en protéines et donne un pain bien humide. On peut remplacer jusqu'à 20% de farine de froment par de la farine de soja dans les recettes de pain sans aucun problème, mais il en faut pas en mettre davantage car cette farine donne un goût légèrement amer au pain.

INGREDIENTS ESSENTIELS

Sucre

Les sucres et édulcorants ont les buts suivants dans la fabrication du pain:

- Ils ajoutent un goût et un parfum sucré.
- Ils rendent la texture du pain plus tendre et plus fine.
- Ils donnent de la couleur à la croûte.
- Ils améliorent les qualités de conservation du pain en y retenant l'humidité.
- La levure fermente mieux quand elle peut se nourrir de sucre.

Trop de sucre peut interférer avec l'action de levée de la levure et faire s'effondrer le pain. De plus, le sucre roussit facilement et un excès de sucre peut faire apparaître la croûte comme brûlée.

Dans les recettes de pain, à la place de sucre granulé ou en poudre, on peut utiliser du sucre brun ou cassonade, de la mélasse ou du miel. Les recettes qui prévoient l'ajout de fruits requièrent généralement moins de sucre du fait de la haute teneur en sucre des fruits.

Matière grasse

Les fonctions principales des matières grasses dans le pain sont les suivantes:

- Rendre la texture du pain plus tendre et plus moelleuse.
- Améliorer les qualités de conservation du pain.
- Rendre le pain plus humide et plus riche et améliorer son goût.

On peut utiliser la plupart des matières grasses pour faire du pain mais le beurre donne le meilleur goût.

Lait et produits laitiers

Leurs buts principaux sont:

- Améliorer le goût du pain.
- Augmenter la valeur nutritive du pain.
- La poudre de lait est parfois employée comme ingrédient pour améliorer la couleur du pain.

Sel

Le sel est très important dans la fabrication du pain. Son but est de:

- Renforcer la structure du gluten et le rendre plus extensible.
- Améliorer le goût du pain.
- Inhiber la croissance de la levure en empêchant la levée excessive de la pâte.

Le sel est essentiel dans la fabrication du pain et c'est pourquoi il faut en mesurer la quantité avec précision. Trop de sel va provoquer le ralentissement du processus de fermentation, tandis que trop peu de sel va résulter en une structure faible de la pâte. Le sel et la levure ne doivent jamais être placés dans la cuve à pain d'une façon telle qu'ils soient en contact direct l'un avec l'autre avant la phase de mélange.

On doit employer du sel de table ordinaire:

NE PAS UTILISER DU GROS SEL NI DU SEL FAIBLE EN SODIUM.

INGREDIENTS ESSENTIELS

Liquide

Utiliser de l'eau froide du robinet. Il est possible d'utiliser du lait afin de donner au pain une croûte plus tendre et une couleur plus dorée. Ceci améliore aussi le goût et la valeur nutritionnelle du pain. Mesurer tout liquide d'une façon précise, car trop de liquide provoquera l'affaissement de la pâte, ruinant ainsi son apparence. Ne jamais utiliser du lait dans un programme comportant l'exploitation de la minuterie programmable, car le lait peut tourner. Dans un tel cas, le lait en poudre peut s'avérer être un produit de substitution utile. Se rappeler d'ajuster le volume d'eau en conséquence.

Levure

La levure est un organisme vivant qui agit dans un environnement chaud et humide. Elle fermente assez facilement quand elle dispose de sucre pour se nourrir. La fermentation est le processus par lequel la levure s'alimente de sucres et les transforme en gaz carbonique et en alcool. La libération de gaz carbonique produit l'action de levée dans la pâte.

La levure est généralement disponible sous deux formes: fraîche ou séchée. Avec le Bread Master Breville **N'UTILISEZ PAS DE LEVURE FRAICHE NI DE LEVURE QUI DEMANDE UNE FERMENTATION PRELIMINAIRE.** Utilisez toujours de la levure séchée qui peut facilement se mélanger avec les autres ingrédients.

PLACEZ TOUJOURS LA LEVURE DANS LA CUVE A PAIN AVANT TOUS LES AUTRES INGREDIENTS.

Autres ingrédients utilisés pour des pains spéciaux

Les œufs donnent au pain une croûte plus molle et un goût plus riche et ils contribuent à sa levée.

Les fruits et les légumes: des fruits secs sont employés dans certaines des recettes données et il faut veiller à ajuster les quantités de sucre et de liquide en conséquence. Les fruits et les légumes ajoutés en début de cycle seront réduits en purée ou coupés en petits morceaux par le Bread Master Breville. Les raisins secs resteront entiers et les autres fruits et légumes resteront en gros morceaux s'ils ont ajoutés plus tard dans le cycle de pétrissage ou lorsque le Bread Master émet des bips pour signaler qu'il est temps d'ajouter les autres ingrédients.

Les graines ajouteront du goût et de la texture au pain mais ne l'affecteront d'aucune autre manière. Elles doivent être ajoutées en petites quantités, environ 2 à 4 cuillères de service dans un pain de 500 gr.

Les noix peuvent être utilisées mais elle doivent être hachées en petits morceaux avant d'être ajoutées à la pâte. Ne pas en mettre plus de 75 gr en tout. Lorsqu'on ajoute des noix, la hauteur du pain peut en être affectée car elles vont couper la structure du gluten.

Les herbes et les épices sont utilisées pour ajouter du goût au pain. Une petite quantité peut donner beaucoup de goût, donc ne les utilisez que suivant les indications données et mesurez-les avec soin.

La vitamine C (acide ascorbique) est un améliorant du pain. Les vitamines C aident à améliorer le volume du pain et peuvent être utilisées dans les pains complets pour obtenir de meilleurs résultats.

RECETTES DE PAIN MISES AU POINT POUR LA MACHINE A PAIN BREVILLE

RECETTE DE PAIN BLANC DE BASE

Ingrédients	1Kg	750g	500g
Levure déshydratée	2 1/2 cuiller à café	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café
Farine ordinaire forte	680 gr	500 gr	340 gr
Sucre en poudre	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Beurre	14 gr	10 gr	7 gr
Eau	396 ml	300 ml	198 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain sur Moyen de Base, Pâte de Base, Foncé de Base ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Variante: On peut également utiliser cette recette pour faire des petits pains ronds avec différentes finitions (voir section sur les glaçages et les garnitures).

- Pour cuire au four, réglez la machine sur le programme Pâte. Lorsque la pâte est prête, enlevez-la de la cuve à pain et rabattez-la.
- Mettez la pâte en forme suivant les formes voulues et placez sur une plaque à gâteaux légèrement graissée ou dans des moules individuels pour petits pains.
- Brossez la surface avec le glaçage ou la finition de votre choix.
- Recouvrez de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever jusqu'au double du volume (environ 40 minutes).
- Faites cuire dans un four préchauffé à 230°C/450°F/ Marque Gaz 8, pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

PAIN 100% COMPLET

Ingrédients	1Kg	750g	500g
Levure	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	1 cuiller à café
Farine brute forte	630 gr	450 gr	340 gr
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre	2 cuillers de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Beurre	30 gr	25 gr	15 gr
Eau	425 ml	350 ml	175 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine sur Complet Pâte, Complet Moyen ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

RECETTES DE PAIN MISES AU POINT POUR LA MACHINE A PAIN BREVILLE

PAIN 50% COMPLET

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café	1 cuiller à café
Farine brute forte	340 gr	250 gr	170 gr
Farine ordinaire forte	340 gr	250 gr	170 gr
Sucre	2 cuillers de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Lait en poudre	2 cuillers de service	2 cuillers de service	1 cuiller de service
Beurre/margarine	30 gr	25 gr	15 gr
Eau	500 ml	350 ml	250 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine sur Complet Pâte, Complet Moyen ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN DE GRAINS MALTÉS

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillers à café	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café
Farine blanche forte	408 gr	300 gr	204 gr
Farine de grains maltés	272 gr	200 gr	136 gr
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Lait en poudre	2 cuillers de service	2 cuillers de service	1 cuiller de service
Beurre	35 gr	25 gr	15 gr
Eau	470 ml	350 ml	225 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain pour Moyen de Base, Pâte de Base, Foncé de Base ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START". **N'utilisez aucun des programmes pour pain complet lorsque vous faites du pain de grains maltés.**
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

RECETTES DE PAIN MISES AU POINT POUR LA MACHINE A PAIN BREVILLE

PAIN MULTI-GRAINS

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillers à café	2 cuillers à café	1 cuiller à café
Farine ordinaire forte	340 gr	250 gr	170 gr
Farine brute forte	340 gr	250 gr	170 gr
Sucre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Sel	2 cuillers à café	1 cuiller à café	1/2 cuiller à café
Lait en poudre	2 cuillers de service	2 cuillers de service	1 cuiller de service
Beurre/margarine	35 gr	25 gr	15 gr
Graines assorties	100 gr	75 gr	50 gr
Eau	520 ml	400 ml	250 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine sur Complet Pâte, Complet Moyen ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START". Si vous disposez de peu de temps, cette recette est tout aussi valable avec les programmes Pâte de Base ou Moyen de Base.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN AUX FRUITS

PAIN AUX RAISINS SECS ET CANNELLE

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	1 cuiller de service	1 cuiller de service	2 cuillers à café
Farine ordinaire forte	550 gr	400 gr	350 gr
Farine brute	175 gr	125 gr	75 gr
Sucre brun	4 cuillers de service	3 cuillers de service	2 cuillers de service
Sel	1 cuiller à café	1/2 cuiller à café	1/2 cuiller à café
Cannelle	1 cuiller de service	2 cuillers à café	1 cuiller à café
Beurre/margarine	35 gr	25 gr	15 gr
Raisins secs	100 gr	75 gr	50 gr
Eau	225 ml	175 ml	125 ml
Lait	120 ml	90 ml	60 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients sauf les raisins secs dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain sur Moyen de Base ou Pâte de Base. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Ajoutez les raisins secs à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN AUX PRUNEAUX ET NOIX

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café
Farine ordinaire forte	650 gr	500 gr	350 gr
Sucre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Lait en poudre	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	1/2 cuiller de service
Epices mélangées	3 cuillers à café	2 cuillers à café	1 cuiller à café
Beurre/margarine	35 gr	25 gr	15 gr
Eau	250 ml	175 ml	125 ml
Lait	100 ml	75 ml	50 ml
Pruneaux séchés hachés	150 gr	100 gr	50 gr
Noix hachées	50 gr	40 gr	30 gr

Méthode

- Placez tous les ingrédients sauf les pruneaux séchés et les noix hachées dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain sur Moyen de Base ou Pâte de Base. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Ajoutez les pruneaux séchés et les noix hachées à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Variante: Vous pouvez remplacer les pruneaux par des dates pour faire un pain aux dates et noix.

PAINS AROMATISE

PAIN AU FROMAGE ET A L'OIGNON

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuiller à café	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café
Farine ordinaire forte	680 gr	500 gr	340 gr
Sucre en poudre	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Beurre/margarine	14 gr	10 gr	7 gr
Fromage Cheddar	150 gr	100 gr	50 gr
Oignons	100 gr	80 gr	60 gr
Eau	396 ml	300 ml	198 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients sauf les oignons dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain sur Moyen de Base ou Pâte de Base. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Hachez les oignons en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

PAIN AU PARMESAN, TOMATES ET BASILIC

Ingrédients	1Kg	750 gr	500gr
Levure déshydratée	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service	3 cuillers à café
Farine ordinaire forte	650 gr	500 gr	350 gr
Sucre	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuillers à café
Sel	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuillers à café
Basilic séché	4 cuillers à café	3 cuillers à café	2 cuillers à café
Fromage Parmesan râpé	50 gr	40 gr	25 gr
Huile d'olive	4 cuillers de service	3 cuillers de service	2 cuillers de service
Eau	225 ml	175 ml	125 ml
Lait	120 ml	90 ml	60 ml
Tomates séchées au soleil	60 gr	50 gr	40 gr

Méthode

- Placez tous les ingrédients sauf les tomates dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain sur Moyen de Base ou Pâte de Base. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Si les tomates baignent dans l'huile, séchez-les. L'huile des tomates peut être utilisée pour remplacer en tout ou en partie l'huile d'olive figurant dans la recette. Hachez les tomates ou coupez-les en morceaux avec des ciseaux de cuisine. Ajoutez-les à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Variante: On peut également mettre la pâte en forme pour en faire un pain rond ou des petits pains à cuire au four.

- Pour cuire au four, réglez la machine sur le programme Pâte. Lorsque la pâte est prête, enlevez-la de la cuve à pain et rabattez-la.
- Mettez la pâte en forme de pain rond ou de petits pains et placez sur une plaque à gâteaux légèrement graissée ou dans des formes à pain individuelles.
- Brossez la surface avec 1 œuf battu avec 1 cuiller de service d'eau.
- Recouvrez de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever jusqu'au double du volume (environ 40 minutes).
- Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C/350°F/ Marque Gaz 4, pendant 25 minutes pour le pain et 8 à 10 minutes pour les petits pains ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

PAINS AROMATISE

PAIN AUX OLIVES, A LA MOZARELLA ET A L'ORIGAN

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café
Farine blanche forte	600 gr	500 gr	350 gr
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre	2 cuillers de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Origan (marjolaine) séché	4 cuillers à café	3 cuillers à café	2 cuillers à café
Fromage Mozzarella râpé	50 gr	40 gr	30 gr
Huile d'olive	4 cuillers de service	3 cuillers de service	2 cuillers de service
Eau	300 ml	250 ml	175 ml
Olives vertes hachées	55 gr	40 gr	25 gr

Méthode

- Placez tous les ingrédients sauf les olives dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouillez la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain sur Moyen de Base, Pâte de Base ou Cuisson Rapide. Sélectionnez la taille de pain appropriée et appuyez sur "START".
- Ajoutez les olives à la pâte après le premier pétrissage, ou lorsque les bips indiquent qu'il est temps d'ajouter les fruits.
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Pour donner au pain un goût différent, essayez de remplacer 1 cuiller de service d'huile d'olive par 1 cuiller de service d'huile de tomates (provenant d'une boîte de tomates séchées au soleil).

Variante: On peut également mettre la pâte en forme pour en faire un pain rond à cuire au four.

- Pour cuire au four, réglez la machine sur le programme Pâte. Lorsque la pâte est prête, enlevez-la de la cuve à pain et rabattez-la.
- Mettez la pâte en forme de pain rond et placez sur une plaque à gâteaux légèrement graissée.
- Brossez la surface avec 1 œuf mélangé avec 1 cuiller de service d'eau.
- Recouvrez de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever jusqu'au double du volume (environ 40 minutes).
- Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C/350°F/ Marque Gaz 4, pendant 25 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

RECETTES DE PATES

PAIN FRANÇAIS

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 cuillers à café	1 cuiller à café	1 cuiller à café
Farine ordinaire forte	650 gr	500 gr	350 gr
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 1/2 cuiller à café
Eau	325 ml	250 ml	175 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Réglez la machine à pain sur Français Moyen, sélectionnez la taille de pâte appropriée et appuyez sur "START".
- Après la cuisson, appuyez sur "STOP". Enlevez la cuve à pain de la machine. Retournez le pain sur une grille métallique et laissez refroidir.

Variante: Pour faire des baguettes:

- Enlevez la pâte de la cuve à pain après le premier pétrissage et rabattez-la.
- Coupez la pâte en 2 parts égales et roulez chaque part sur une surface légèrement farinée de manière à obtenir une sorte de grosse corde (environ 20 cm de long pour la quantité de 500 gr, 25 cm pour 750 gr et 30 cm pour 1 Kg).
- Placez sur une plaque à gâteaux légèrement huilée, et, à l'aide d'un couteau aiguisé, faites quelques entailles obliques sur le dessus du pain.
- Recouvrez la pâte de façon lâche avec du film alimentaire et placez dans un endroit chaud pour faire lever. Laissez lever jusqu'au double du volume (environ 45 minutes à 1 heure).
- Mélangez 1 cuiller de service de blanc d'œuf et 1 cuiller de service d'eau et brossez légèrement ce mélange à la surface de la pâte.
- Faites cuire les baguettes dans un four préchauffé à 200°C/400°F/ Marque Gaz 6, pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le pain rend un son creux quand on tapote sur le dessous.
- Placez sur une grille métallique et laissez refroidir.

Comme le pain français ne contient pas de matière grasse, il va perdre rapidement de sa fraîcheur et il vaut donc mieux le consommer le jour de sa fabrication.

PIZZA

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Donne*:	2 à 3 pizzas de 30 cm	2 à 3 pizzas de 25 cm	2 à 3 pizzas de 20 cm
Farine de pain blanc forte	600 gr	450 gr	300 gr
Lait séché en poudre	2 cuillers de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre en poudre	2 1/2 cuillers de service	2 cuillers de service	1 1/2 cuiller à café
Beurre	34 gr	25 gr	17 gr
Levure	2 1/2 cuillers de service	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café
Eau	330 ml	250 ml	165 ml

* Permet de réaliser 2 bases épaisses ou 3 bases minces

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme PATE et la taille de pain appropriée.
- Appuyez sur le bouton "START".
- A la fin du cycle, enlevez la pâte de la cuve à pain et placez-la sur une surface de travail farinée.
- Découpez en parts égales. A ce stade, on peut congeler la pâte si l'on a pas besoin immédiatement de toutes les parts.
- Recouvrez d'un linge propre et laissez reposer pendant environ 15 minutes.
- Rabattez la pâte et roulez-la au diamètre voulu.
- Placez sur une plaque de four graissée et piquez la pâte avec une fourchette.
- Étendez la sauce pizza et la garniture désirée.
- Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C/400°F/ Marque Gaz 6, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit d'une couleur brun doré.

RECETTES DE PATES

PAIN BIS PITTA

Ingrédients	1Kg	750 gr	500 gr
Levure déshydratée	2 1/2 cuillers à café	2 1/2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café
Farine ordinaire forte	475 gr	350 gr	225 gr
Farine brute forte	200 gr	150 gr	100 gr
Sel	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Sucre	2 cuillers à café	1 1/2 cuiller à café	1 cuiller à café
Huile d'olive	2 cuillers de service	1 1/2 cuiller de service	1 cuiller de service
Eau	425 ml	300 ml	175 ml

Méthode

- Placez tous les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre exact de la recette.
- Essuyez toute éclaboussure éventuelle de la surface extérieure de la cuve à pain.
- Verrouiller la cuve à pain en position dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme PATE et la taille de pâte appropriée et appuyez sur "START".
- Lorsque le cycle Pâte est terminé, enlevez la pâte de la cuve à pain et rabattez-la.
- Découpez la pâte en parts égales (10 parts pour la quantité de 500 gr, 15 parts pour 750 gr et 20 parts pour 1 Kg).
- Roulez chaque part entre vos mains pour former une boule. Laissez reposer la pâte pendant environ 10 minutes.
- Roulez chaque boule de pâte sur une surface de travail légèrement farinée jusqu'à l'obtention d'un diamètre de 15 cm environ, et placez sur une plaque à gâteaux légèrement huilée.
- Recouvrez la pâte de façon lâche avec du film alimentaire et laissez-la lever pendant environ 30 minutes jusqu'au une apparence feuilletée.
- Faites cuire dans un four préchauffé à 240°C/475°F/ Marque Gaz 9, pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte se feuillette et soit légèrement brunie.
- Laissez refroidir sur une grille métallique.

Variante: Pour réaliser des pains pitta blancs, remplacez la farine brute par de la farine blanche forte.

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEMES D'INGREDIENTS:

PROBLEMES	RAISONS	SOLUTIONS
<ul style="list-style-type: none"> Le pain s'effondre 	<ul style="list-style-type: none"> Trop de liquide Pas assez de sel Trop de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Essayez avec une cuiller de service en moins la prochaine fois Mesurez le sel avec soin: le minimum de sel est de 1/2 cuiller à café par 450 gr de farine Essayez d'utiliser un peu moins de sucre la prochaine fois. Si vous utilisez des fruits dans la recette, rappelez-vous que cela fait augmenter la teneur en sucre du pain
<ul style="list-style-type: none"> La croûte du pain est brûlée mais le centre est bien 	<ul style="list-style-type: none"> Trop de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Essayez d'utiliser un peu moins de sucre la prochaine fois ou employez un réglage de cuisson plus léger
<ul style="list-style-type: none"> Le pain n'est pas cuit au centre 	<ul style="list-style-type: none"> Trop de liquide ou pas assez de farine 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, essayez une cuiller de service de liquide en moins OU une cuiller de service de farine en plus
<ul style="list-style-type: none"> Le pain contient des poches collantes 	<ul style="list-style-type: none"> Trop de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Essayez un peu moins de sucre la prochaine fois
<ul style="list-style-type: none"> Le pain possède l'apparence de dômes irréguliers, et/ou une texture lourde et peu aérée 	<ul style="list-style-type: none"> Pas assez de liquide ou trop de farine Trop de farine faible en gluten utilisée Trop d'ingrédients rajoutés du genre flocon d'avoine, germes de blé ou graines remplaçant la farine 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, essayez une cuiller de service de liquide en plus OU une cuiller de service de farine en moins Un problème fréquent avec les farines de seigle et brutes. Essayez de remplacer une partie de la farine de seigle ou brute par de la farine de pain blanc Les grains secs pompent le liquide. Réduisez les suppléments OU essayez de liquide en plus
<ul style="list-style-type: none"> Le pain est monté en champignon avec des poches ou des tunnels d'air 	<ul style="list-style-type: none"> Trop de liquide Trop de levure 	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de réduire la quantité de liquide d'une cuiller de service la prochaine fois Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuiller à café par 450 gr de farine
<ul style="list-style-type: none"> Le pain lève trop 	<ul style="list-style-type: none"> Trop de levure Trop de liquide Oublié le sel 	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuiller à café par 450 gr de farine la prochaine fois Essayez de réduire la quantité de liquide d'une cuiller de service la prochaine fois Le sel soutient le gluten et l'empêche de s'effondrer. Il empêche aussi la levure de monter trop

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEMS	REASONS	SOLUTIONS
<ul style="list-style-type: none"> Le pain ne lève pas assez 	<ul style="list-style-type: none"> Pas assez de levure La levure est trop vieille. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la quantité de levure d'1/2 cuiller à café la prochaine fois Testez-la en mettant 2 cuillers à café de levure dans 125 ml d'eau chaude (40,5 à 46°C) et laissez pendant 5 à 10 minutes. S'il ne s'y crée pas une couche de mousse épaisse, éliminez la levure
	<ul style="list-style-type: none"> Le liquide utilisé était trop chaud 	<ul style="list-style-type: none"> Un liquide trop chaud tue la levure: n'utilisez que des liquides froids ou tièdes
	<ul style="list-style-type: none"> Pas assez de liquide 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la quantité de liquide d'une cuiller de service la prochaine fois
	<ul style="list-style-type: none"> Utilisé trop de sucre ou d'édulcorant 	<ul style="list-style-type: none"> Le sucre ou les édulcorants (tels que le miel, la mélasse, etc.) peuvent affecter la levure. Réduisez d'une cuiller de service la prochaine fois
	<ul style="list-style-type: none"> Eau du robinet trop dure (alcaline) Trop de sel 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez une cuiller à café de vinaigre la prochaine fois Essayez de réduire la quantité de sel, particulièrement si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires salés tels que noix ou noisettes salées
	<ul style="list-style-type: none"> Sel en contact avec la levure 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci peut tuer la levure. Assurez-vous que le sel n'entre pas en contact avec la levure lorsque vous placez les ingrédients dans la cuve à pain
	<ul style="list-style-type: none"> Couvercle ouvert pendant la phase de fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci permet à l'air chaud de s'échapper et de l'air plus froid de pénétrer dans la chambre de cuisson. Ne vous laissez pas tenter d'ouvrir le couvercle
<ul style="list-style-type: none"> Le pain est collant ou stratifié 	<ul style="list-style-type: none"> La palette à pétrir n'était pas en place ou s'est délogée avant de commencer 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous toujours que la palette à pétrir soit fermement en place sur son arbre d'entraînement avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain