

**Ex. :** Il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 heures le lendemain matin : à l'aide de la touche (I2), programmez 11 heures avec les touches + et -.

**Remarque :**

Le départ différé ne peut pas être utilisé sur les programmes 5,6,10 et 11.

### Conseils pratiques

- Pour assurer la bonne réussite des préparations, la précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi nous vous conseillons de peser la farine à l'aide d'une balance de cuisine.
- Si vous enchaînez deux programmes, attendez 30 minutes avant de démarrer la deuxième préparation.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans le bol dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation.
- Ne tenez pas compte du ou des bips éventuels en cours de programme.
- Si vous voulez le programme 1, n'appuyez pas sur la touche "Menu" (I6) et passez directement aux réglages suivants.
- Si vous choisissez les programmes de 5 à 10, il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de dorage et le poids. Le choix du dorage est automatique (flèche sur 2), celui du poids également (flèche sur 750 g).
- Si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la programmation est perdue. Vous pouvez utiliser le programme 11 pour terminer la cuisson.

### Nettoyage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez le bol et le mélangeur à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez et séchez rapidement et soigneusement.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez, séchez rapidement et soigneusement. **Ne l'immergez pas ou ne le faites pas tremper dans l'eau pour éviter toute introduction d'eau par les grilles d'aération.**

- Ne lavez aucune partie de l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez ni tampon abrasif, ni alcool, ni poudre à récurer pour nettoyer l'appareil.

### Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez le branchement.
  - Si vous souhaitez enchaîner des programmes, attendez 30 minutes.
- Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

### Recettes

Les ingrédients doivent être mis dans le bol (E) en respectant l'ordre de la recette. Deux recettes de pain sont données avec 2 possibilités de programmation. Le programme classique ou le programme "5" qui correspond à un temps de réalisation accéléré. Dans les préparations de brioches ou de pains, vous pouvez ajouter des raisins secs, des noix, des lardons, des olives ou des graines. Nous vous conseillons de les ajouter au début avec les autres ingrédients.

#### BRIOCHES

**. Pain au lait**  
250 ml de lait,  
50 g de beurre,  
375 g de farine blanche,  
2 cuil. à soupe de sucre,  
1,5 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 1 (3 h)  
Dorage : 2  
Poids : 500 g

**. Brioche**  
1 cuil. à soupe de lait,  
3 œufs,  
125 g de beurre,  
250 g de farine,  
2,5 cuil. à soupe de sucre,  
1 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 1 (3 h)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pain brioché aux raisins**  
50 ml de lait,  
50 ml d'eau,  
1 œuf,  
35 g (3 cuil. à soupe) de beurre,  
250 g de farine,  
1 cuil. à café de sucre,  
1 pincée de sel,  
1/2 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée),  
5 cuil. à soupe de raisins secs.

Programme : 4 (2 h 40)  
Dorage : 2  
Poids : 500 g

**. Cramique**  
125 ml de lait,  
1 œuf,  
50 g de beurre,  
250 g de farine,  
1 cuil. à soupe de sucre,  
1 pincée de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 1 (3 h)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Kugelhof**  
4 cuil. à soupe de lait,  
2 œufs,  
100 g de beurre,  
250 g de farine,  
2,5 cuil. à soupe de sucre,  
1 pincée de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée),  
100 g de raisins secs.

Programme : 1 (3 h)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Panettone**  
4 cuil. à soupe de lait,  
2 œufs,  
80 g de beurre,  
260 g de farine,  
60 g de sucre,  
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

6 cuil. à soupe de raisins secs,  
4 cuil. à soupe de cédrat confit.

Programme : 1 (3 h)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

#### PAINS

**. Pain de mie**  
100 ml de lait,  
50 ml d'eau,  
25 g de beurre,  
250 g de farine blanche,  
2 cuil. à soupe de sucre,  
1 cuil. à café de sel,  
1/2 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 4 (2 h 40)  
Dorage : 2  
Poids : 500 g

**. Pain blanc**  
210 ml d'eau,  
350 g de farine blanche,  
1,5 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 3 (3 h 40)  
Dorage : 2  
Poids : 500 g

**ou**  
Programme : 5 (58 min)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pain complet**  
280 ml d'eau,  
25 g de beurre,  
220 g de farine blanche,  
220 g de farine complète,  
2 cuil. à café de sucre roux,  
2 cuil. à café de sel,  
3 cuil. à café de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 2 (4 h 10)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**ou**  
Programme : 5 (58 min)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pain paysan**

220 ml d'eau,  
250 g de farine blanche,  
50 g de farine de seigle,  
50 g de farine complète,  
1,5 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche  
(déshydratée).  
Programme : 2 (4 h 10)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pain de campagne**

175 ml d'eau,  
225 g de farine blanche,  
25 g de farine de seigle,  
1 cuil. à café de sel,  
2 cuil. à café de levure de boulanger sèche  
(déshydratée).

Programme : 2 (4 h 10)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pain à la bière**

200 ml de bière,  
125 g de farine de seigle,  
125 g de farine blanche,  
1/2 cuil. à café de sucre,  
1 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche.

Programme : 9 (3 h 30)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pain bis**

260 ml d'eau,  
400 g de farine bise,  
1 cuil. à café de sucre,  
2 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger sèche  
(déshydratée).

Programme : 9 (3 h 30)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pain de seigle au yaourt**

150 ml d'eau,  
175 g de yaourt nature,  
400 g de farine complète de blé,  
100 g de farine de seigle,  
2 cuil. à café de miel,  
2 cuil. à café de sel,  
2 sachets de levure de boulanger sèche.

Programme : 9 (3 h 30)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**GÂTEAUX****. Gâteau aux raisins**

100 ml de lait,  
2 œufs,  
125 g de beurre,  
120 g de sucre,  
1 sachet de sucre vanillé,  
250 g de farine,  
1/2 sachet de levure chimique,  
1 pincée de sel,  
6 cuil. à soupe de poudre d'amandes,  
125 g de raisins secs.

Programme : 6 (1 h 43)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Gâteau aux noisettes**

200 ml de lait,  
2 œufs,  
150 g de beurre,  
200 g de sucre,  
1 sachet de sucre vanillé,  
200 g de farine,  
1/2 sachet de levure chimique,  
1 pincée de sel,  
100 g de noisettes.

Programme : 6 (1 h 43)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Gâteau au citron**

4 œufs,  
200 g de beurre,  
200 g de sucre,  
250 g de farine,  
2 cuil. à café de levure chimique,  
1 pincée de sel,  
zeste de citron.

Programme : 6 (1 h 43)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Dundee Cake**

4 œufs,  
225 g de beurre mou,  
225 g de sucre,  
2 cuil. à soupe d'écorces confites,  
100 g de raisins de Corinthe,

100 g de raisins de Smyrne,  
10 cerises confites coupées en 4,  
225 g de farine,  
le zeste finement râpé d'une grosse orange,  
50 g (10 cuil. à soupe) de poudre d'amandes.  
Programme : 6 (1 h 43)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Gâteau au chocolat**

100 ml de lait,  
2 œufs,  
125 g de beurre,  
120 g de sucre,  
1 sachet de sucre vanillé,  
250 g de farine,  
1/2 sachet de levure chimique,  
1 pincée de sel,  
6 cuil. à soupe de poudre d'amandes,  
125 g de pépites de chocolat.

Programme : 6 (1 h 43)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**PÂTES****. Pâte à Muffins (\*)**

250 ml de lait,  
350 g de farine,  
2,5 cuil. à soupe d'huile ou de beurre fondu,  
1/2 cuil. à café de sucre,  
1/2 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger.

Programme : 7 (1 h 30)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

**. Pâte à pizza (\*)**

200 ml d'eau,  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive,  
350 g de farine blanche,  
2 cuil. à café de sel,  
1 sachet de levure de boulanger.

Programme : 8 (1 h 50)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

(\*) Ces préparations doivent cuire au four traditionnel.  
Muffins : 25 min à 190°C / Pizza : 20 min à 190°C.

**CONFITURES ET COMPOTES**

**. Confitures de fraises, de pêches, de rhubarbe ou d'abricots**  
500 g de fruits,  
300 g de sucre cristallisé.

Programme : 10 (1 h 05)  
puis Programme : 11 (1 h) (maintien au chaud)

**. Compote pommes/rhubarbe**

250 g de rhubarbe,  
250 g de pommes,  
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 10 (1 h 05)

**. Compote de rhubarbe**

500 g de rhubarbe,  
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 10 (1 h 05)  
puis Programme : 11 (1 h) (maintien au chaud)