

Pains en Machine

RECETTES POUR BIFINETT

 Conseils.....	5
 Ordre standard des ingrédients.....	6
 La farine.....	6
 le gluten de blé.....	6
 La lécithine de soja.....	7
 La levure.....	7
 Méthode du polish (pétrin).....	7
 Les différents liquides.....	7
 Ce qu'on peut ajouter aux pains et brioches.....	8
 Concernant la machine à pains Bifinett.....	9
 Infos utiles.....	9

Pains Blancs..... 10

 Pain Blanc ***.....	10
 Pain Blanc Français.....	10
 Pain Blanc Express 1.....	10
 Pain Blanc Express 2.....	10
 Pain Blanc Express 3.....	11
 Pain pour la Fondue.....	11
 Pain de Mie 1 ***.....	11
 Pain de Mie Sucré au Miel.....	11
 Pain Brioché.....	11

Pains spéciaux..... 12

 Pain Complet 1.....	12
 Pain Complet 2 *.....	12
 Pain Complet 3.....	12
 Pain Complet 4 ***.....	12
 Pain de Campagne 1.....	13
 Pain de Campagne 2.....	13
 Pain de Campagne 3.....	13
 Pain au Maïs 1 *.....	13
 Pain au Maïs 2.....	14

◆ Pain au Maïs 3.....	14
◆ Pain au Son 1.....	14
◆ Pain au Son 2.....	14
◆ Pain au Sarrasin.....	15
◆ Pain au Sarrasin sur poolish.....	15
◆ Pain au Sarrasin, Son et Graines.....	15
◆ Pain Gris au Graines de Lin.....	15
◆ Pain de Seigle.....	16
◆ Pain Noir de Westfalie.....	16
◆ Pain aux 5 Céréales ***.....	16
◆ Pain Picard.....	16
◆ Pain Barbecue.....	16



Cuisson au Four.....17

◆ Petits Pains Moelleux	17
◆ Baguette.....	17
◆ Baguettes, Petits Pains, Sandwiches, Hot-Dog, Hamburgers.....	17
◆ Petits Pains Provençaux.....	17
◆ Petits Pains Briochés aux Raisins.....	18
◆ Fougasse	18
◆ Petits Pains Anglais (Morning Rolls).....	18



Pains salés..... 19

◆ Pain aux Graines.....	19
◆ Pain au Citron.....	19
◆ Pain Barbecue.....	19
◆ Brioche de Gannat.....	19
◆ Pain aux Noix.....	20
◆ Pain aux Noix de Pécan.....	20
◆ Pain au Jambon.....	20
◆ Pain aux Oignons.....	20
◆ Pain au Parmesan.....	21
◆ Pain Pepperoni Pizza.....	21
◆ Pain au Fromage et aux Oignons	21
◆ Pain à la Bière 1.....	21
◆ Pain à la Bière 2.....	22
◆ Pain Suédois à la Bière.....	22
◆ Pain aux Olives.....	22
◆ Pain Grec Feta-Olives.....	22
◆ Pain au Coco et Curry.....	23
◆ Pain Méridional aux Herbes.....	23
◆ Pain Provençal.....	23
◆ Pain à la Pomme de Terre et à l'Ail 1.....	23
◆ Pain à la Pomme de Terre et à l'Ail 2.....	24
◆ Pain au Boursin.....	24
◆ Pain au Chorizo.....	24



Pains sucrés.....25

◆ Pain Brioché de Boulangerie.....	25
◆ Pain Viennois.....	25

◆ Pain Brioché aux Raisins.....	25
◆ Pain du Petit Déjeuner.....	25
◆ Pain à la Confiture.....	25
◆ Pain à la Mandarine sur Poolish.....	26
◆ Pain au Chocolat	26
◆ Pain au Chocolat et à la Noix de Coco.....	26
◆ Pain Double Crunch.....	27
◆ Pain à la Farine de Châtaignes.....	27
◆ Pain au Miel, Noisettes et Raisins.....	27
◆ Pain aux Noisettes et Raisins.....	27
◆ Pain Polonais.....	28
◆ Pain aux Amandes.....	28
◆ Pain aux Fruits Secs.....	28
◆ Pain aux Pruneaux.....	28
◆ Pain aux Figs.....	28
◆ Pain aux Raisins.....	29
◆ Pain aux Raisins et à la Cannelle.....	29
◆ Pain aux Myrtilles	29
◆ Pain aux Abricots.....	29
◆ Pain Sucré au Citron.....	30
◆ Pain au Lait 1.....	30
◆ Pain au Lait 2.....	30
◆ Pain au Lait d' Amandes Douces.....	30
◆ Pain au Fromage Blanc.....	31
◆ Pain au Bailey's.....	31
◆ Pain de Blé au Miel	31
◆ Pain Complet au Miel.....	31
◆ Pain Multigrains aux Raisins.....	31
◆ Pain au Muesli 1.....	32
◆ Pain au Muesli 2.....	32
◆ Pain au Yaourt.....	32
◆ Muffins Anglais (à toaster).....	32
◆ Pain de Mie Normand (aux pommes).....	33
◆ Pain aux Pommes et Noix de Pécan	33
◆ Pain Sucré de Noël.....	33
◆ Pain Holiday.....	33



Brioche et Viennoiseries.....34

◆ Brioche 1.....	34
◆ Brioche 2.....	34
◆ Brioche 3.....	34
◆ Brioche 4 ***.....	34
◆ Brioche du Boulanger.....	34
◆ Brioche au Fromage Blanc.....	35
◆ Brioche au Lait de Soja.....	35
◆ Gâche Vendéenne.....	35
◆ Brioche type Pasquier.....	35
◆ Briochettes.....	35
◆ Tresse au Beurre.....	36
◆ Brioche Amandes Citron.....	36
◆ Brioche des Îles.....	36

 Biscuits, Pâtisseries, Gâteaux	37
◆ Pain aux Amandes.....	37
◆ Cake Nature.....	37
◆ Gâteau à la Banane 1.....	37
◆ Gâteau à la Banane 2.....	37
◆ Gâteau à la Banane et au Chocolat.....	38
◆ Pain Sucré à l'Orange.....	38
◆ Cake à l'Orange.....	38
◆ Cuchaule.....	38
◆ Pain d'Épices ***.....	39
◆ Kouglouf.....	39
◆ Kouign Aman.....	39
◆ Brownie en Pain.....	39
◆ Pannetone 1.....	40
◆ Pannetone 2.....	40
◆ Calissons.....	40
 Pâtes	41
◆ Pâte à Pizza.....	41
◆ Pâte Brisée	41
◆ Pâte à Nouilles Classiques	41
 Confitures	42
◆ Méthode.....	42

Conseils

Les règles de base pour que le pain soit réussi, sont :

- les liquides et le sel avant, et les produits secs après, en finissant pas la farine
- remplacer le beurre par de l'huile (pépins de raisins, olives, colza... le pain ne prend pas le goût de l'huile), et le sucre blanc par le sucre roux

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

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

Il existe plusieurs trucs pour pallier à cet inconvénient :

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

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

Dans la machine à pain, l'ingrédient "air" est quand même limité vu que la pâte se trouve dans un vase clos. De plus, la pâte ne peut pas lever "à l'air libre", comme bon lui semble, aussi bien en hauteur qu'en largeur. Comme elle se trouve dans un moule, elle ne peut lever qu'en hauteur. C'est pourquoi le gluten de blé peut parfois aider et surtout stabiliser cette levée.

Pour atténuer le goût sucré qui peut gêner, on peut :

- augmenter légèrement la dose de sel
- rajouter 1 cuillère à café de jus de citron.

Si le pain retombe, les raisons peuvent être :

- trop d'eau
- trop de levure
- farine trop pauvre en gluten
- pas assez de sel.

Si la pâte est trop sèche ou au contraire trop liquide, rajoutez le l'eau ou de la farine par cuillerée, pas plus.

La température des ingrédients n'est pas très importante. La machine, en pétrissant la pâte, chauffe légèrement et tous les ingrédients se trouvent alors à la même température.

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

L'ajout d'un peu de **beurre** ou **d'huile** donne une pâte souple et élastique et facilite le pétrissage. Pour les brioches, il est préférable d'ajouter le beurre froid en morceaux après la formation du pâton. Attention à l'utilisation de la margarine qui se liquéfie beaucoup plus vite et qui s'intégrera moins bien à la pâte : la croûte du pain ou de la brioche risque alors d'être imprégnée de graisse, d'être plus friable et de durcir. De plus, à la montée de la pâte, la margarine liquéfiée peut passer par dessus la cuve.

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

Ordre standard des ingrédients

- L'huile : en la versant sur les couteaux de pétrissage, le démoulage sera facilité
- L'eau et le lait liquide
- Le sel
- Le sucre
- La lécithine de soja
- Le jus de citron
- La ou les farine(s)
- Le lait en poudre
- Le gluten
- La levure sèche dans un petit puits creusé au centre dans la farine

La farine

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

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

- type 45 : pain français (coeur du blé, très blanc)
- type 55 : pain de campagne
- type 65 : pain blanc et différents pains à base de farine de froment
- type 80 : farine bise pour pain bis
- type 150 : farine intégrale pour pain complet.

Il existe des farines non panifiables qu'on peut utiliser en petites quantités, mélangée à une autre farine ayant un taux important de gluten :

- farine de sarrasin
- farine de maïs
- épeautre
- seigle
- kamut

le gluten de blé

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

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

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

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

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

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

Très simple : ajoutez à votre préparation 3 cuillères à soupe de fécule de pommes de terre. On peut en trouver dans les grands magasins. Attention : ne confondez pas avec la fécule de maïs (ce qu'on appelle couramment "maïzena", du nom de la marque)

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

La lécithine de soja

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

Pour le pain, **il est recommandé d'ajouter de la poudre de lécithine pure qui va jouer un rôle de conservateur** (pain plus frais et qui se conserve mieux) **et d'émulsifiant** (les ingrédients seront mieux mélangés entre eux, la mie sera donc plus douce et plus moelleuse). Si vous n'en avez pas sous la main, pensez à

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

La levure

Le mode d'emploi préconise l'emploi de levure sèche de boulanger (type « Briochin » – Attention! Eviter la marque « Vahiné »), mais il est tout à fait possible d'utiliser de la levure fraîche : il suffit de la délayer au préalable dans un peu du liquide tiédi. Vous ne pourrez pas, dans ce cas, utiliser la fonction cuisson différée puisque la levure commencera son travail une fois délayée.

Levure sèche (8g) = 500G de farine

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

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

Si vous utilisez de la **levure fraîche**, il faudra la diluer auparavant dans un peu de liquide. La levure se congèle parfaitement bien. Coupez-la en morceaux de 20 g. environ (quantité pour un pain) et emballez les morceaux individuellement. Au moment de l'utilisation, posez le cube congelé dans une tasse, ajoutez un peu de lait tiède légèrement sucré et saupoudrez d'un peu de farine. En dégelant, votre levure sera ainsi réactivée de façon optimale. Mais ne laissez jamais la levure en contact prolongé avec le sel, ce qui aurait pour effet de supprimer les propriétés de la levure. C'est pourquoi les pains préparés en mode programmation différée seront faits avec de la levure sèche puisque celle-ci doit être versée sur la farine et non dans le liquide salé.

Méthode du poolish (pétrin)

Le poolish permet d'obtenir une mie plus souple, plus aérée et de diminuer un peu les quantités de levure.

- Mettre dans la cuve une partie de la farine et du liquide nécessaires à la recette, en mettant des proportions identiques (par exemple : 100 ml d'eau + 100 g de farine) puis ajouter ½ cc de levure briochin. Dans le cas de pains avec farines « lourdes », mieux vaut utiliser du T45 ou T55 pour que le poolish lève mieux.
- Activer le pétrissage en programme « pâte » jusqu'à obtention d'un pâton homogène (environ 5 minutes), puis laisser dans la cuve pendant 12 heures.
- Au bout des 12 heures de repos, le pétrin doit former des bulles à la surface et dégager une odeur acide. Y ajouter le reste des ingrédients (levure en moins grande quantité que prévue dans la recette initiale, farine, liquide, sel, huile / beurre ...) et lancer le programme habituel pour pétrir à nouveau, reposer et cuire.

Les différents liquides

eau – lait – lait de soja – lait de coco – bière – café – bouillon

Ce qu'on peut ajouter aux pains et brioches

- pépites de chocolat
- fruits en poudre (amandes, noix de coco)
- fruits confits
- fruits secs (pommes, poires, bananes, raisins, pruneaux, dattes, figues, abricots)
- graines (tournesol, pavot, sésame, lin)
- céréales (son, avoine, blé)
- miel parfumé ou non (dans ce cas : réduire la quantité de sucre)
- parfum liquide (citron, fleur d'oranger, vanille)
- herbes (basilic, marjolaine, origan, persil, thym)
- épices (paprika, gingembre, poivre, cannelle)
- saucisson, chorizo
- olives
- noix , noix de pécan, noisettes, amandes
- oignons frits

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

Si vous voulez ajouter des ingrédients fragiles (cerneaux de noix, lard, raisins, fruits secs, etc..) attendez le signal sonore (env. 17 minutes) Ajoutez alors les ingrédients petit à petit. La machine va les amalgamer à la pâte en quelques tours de pétrissage. Pour éviter qu'ils ne se retrouvent au fond de la cuve (et du pain!), il est préférable de les humidifier avec de l'eau de la recette (ou du thé) puis de les tremper dans la farine (également prévue pour la recette) avant de les verser sur le pâton au moment du bip.

Sources pour les informations et les recettes :
http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm

Concernant la machine à pains Bifinett

Le taux d'hydratation (TH) pour la Bifinett est de 60%

Pour une brioche, il faut donc au maximum 250 g de farine et 150 ml de lait

Pour un pain, il faut au maximum 300 g de farine et 180 ml d'eau

Pour la cuisson des brioches : il faut arrêter la cuisson au bout de 30 minutes ou mettre en pain de 750 g (au lieu de 1250g) sinon la brioche est trop cuite.

Prog.1 : normal = pains mixtes et blancs à base de farines de blé ou de seigle (T.45 ou T.115)

Prog.2 : souple = pains légers avec farine fine, sans beurre, ni lait pour farines de blé ou de seigle ; possibilité d'ajouter des graines ou des céréales

Prog.3 : pain complet = pains « compacts » avec farine complète quand la part de farine complète est importante

Prog.4 : sucré = pains avec ingrédients sucrés

prog.5 : super rapide = pas d'ingrédients lourds

prog.6 : pâte à pain = pétrissage des pâtes ; pas de cuisson

prog.7 : pâte à nouilles = pétrissage des pâtes ; pas de cuisson

prog.8 : lait caillé = pains avec lait caillé ou yaourt

prog.9 : confiture

prog.10 : cuisson = cuisson ; pas de pétrissage ni de cuisson

Infos utiles

Ce fichier reprend la plupart des recettes que j'ai glanées sur le forum, mais comme le fichier en question était initialement destiné à mon usage personnel, j'ai fait ça un peu à ma sauce :

- Je n'ai pas conservé les « noms d'usage » des recettes, et j'espère que les copines ne m'en voudront pas pour cela... Du coup, les noms dans le sommaire manquent parfois d'originalité... J'espère que chacun saura quand même s'y retrouver.

- J'ai modifié certaines proportions, suite à mes propres essais « boulangerèsques », et surtout en fonction du Taux d'Hydratation (TH) de la Bifinett. Je vous conseille donc de surveiller la consistance de votre pâton à chaque fois que vous testerez une nouvelle recette, et d'adapter les quantités selon les besoins

- Dans le fichier OOO, il suffit de cliquer sur un nom de la table des matières pour aller directement à la recette souhaitée ; mais dans le fichier PDF n'a pas conservé ces liens.

- Les pages bien sûr être imprimées pour obtenir des fiches-recettes, sur lesquelles une place est réservée aux remarques éventuelles qu'on aurait besoin de noter après un premier essai. J'ai moi-même déjà inscrit quelques observations.

J'espère que ce fichier vous sera utile et vous évitera des recherches ou des calculs incessants. Enfin, je serais très reconnaissante aux personnes qui utilisent ce fichier de me faire part de leurs observations pour son amélioration, qu'il s'agisse de la présentation ou de des recettes.

Bonne boulange à tous !!!

les rares recettes que j'ai déjà testées sont marquées...
... d'une étoile * pour « goût moyen »
... de deux étoiles ** pour « bon goût »
... de trois étoiles *** pour « très bon goût »

Pains Blancs

◆ Pain Blanc

eau + 2 cs d'huile	180ml
sel	1 cc
lait en poudre	1 cs
sucres roux	1 cs
farine T45	300g
levure	1 cc

◆ Pain Blanc Français

eau	180 ml
sel	1 cc
gluten de blé	2 cc
lécithine pure	1 cs
sucres roux	1 cs
extrait de malt	1 cc
lait en poudre	1 cs
farine T45	300 g
levure	1,5 cc
jus de citron	1 cc

On peut également ajouter une à deux cuillerée(s) à soupe d'huile, à inclure dans les proportions de liquide

◆ Pain Blanc Express 1

eau	180 ml
sel	1 cc
huile	2 cs
sucres roux	1 cs
farine T45	315 g
levure	1 cc

Prog. « super rapide »

◆ Pain Blanc Express 2

eau	180 ml
sel	1 cc
huile	2 cs
sucres roux	1 cs
semoule de blé	100 g
farine T45	210 g
levure	1 cc

Prog. « super rapide »

◆ Pain Blanc Express 3

eau	180 ml	Prog. « super rapide »
sel	1 cc	
huile	1 cs	
gluten	1 cs	
lécithine pure	1 cs	
sucres roux	1 cs	
farine T45	300 g	
levure	1 cc	

◆ Pain pour la Fondue

Préparez la pâte selon la recette du **pain blanc français** (mode "pâte").

Sortez la pâte de la machine et aplatissez-la en une grande "galette"

Entaillez-la de croisillons sur le dessus et saupoudrez de farine.

Laissez lever à nouveau

Cuire au four préchauffé à 230° pendant 35 à 40 minutes.

Le pain ainsi préparé a l'avantage d'avoir beaucoup de croûte et peu de mie. Idéal pour la fondue

◆ Pain de Mie 1

eau	80 ml
lait	100 ml
sel	1 cc
sucres roux	1 cs
beurre	20 g
farine T45	300 g
levure	1 cc

On peut ajouter une cuillerée à soupe de gluten de blé, mais ce n'est pas indispensable, car ce pain est déjà bien aéré et a un goût brioché.

◆ Pain de Mie Sucré au Miel

eau	90 ml
lait	90 ml
sel	1 cc
beurre en morceaux	50 g
miel liquide	3 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc

au bip, rajouter éventuellement 100 g de raisins secs / d'abricots secs émincés / de dattes émincées...

◆ Pain Brioché

lait + 1 oeuf	180 ml
sel	1 cc
beurre en morceaux	50 g
sucres blancs	40 g
farine T55	300 g
levure	1 cc

Pains spéciaux

◆ Pain Complet 1

eau	180 ml
sel	1 cc
sucre roux	60 g
lait en poudre	3 cs
gluten	1 cs
lécithine	1 cs
beurre	40 g
jus de citron	1 cc
farine de blé complet	300 g
levure	1 cc

Pain compact : le gluten et la lécithine sont nécessaires pour le rendre plus léger

◆ Pain Complet 2

*

eau	180 ml
sel	1 cc
huile	2 cs
sucre	1 cc
lait en poudre	2 cs
farine complète	200 g
farine T55	100 g
levure	1 cc

Un peu sec : rajouter de l'eau ou du lait ou 1 cuil. à soupe d'huile ???

◆ Pain Complet 3

eau	160 ml
lait	20 ml
sel	1 cc
huile	1 cs
sucre roux	40 g
farine complète	80 g
farine T55	220 g
levure	1 cc

◆ Pain Complet 4

eau	160 ml
lait	20 ml
sel	1 cc
huile	2 cs
farine complète	150 g
farine T55	150 g
levure	1 cc

On peut aussi mettre 180 ml d'eau, et pas de lait.
Pain moelleux – mie serrée

◆ Pain de Campagne 1

eau	180 ml
sel	1 cc
sucre roux	1 cs
huile	2 cs
farine complète	50 g
farine de seigle	30 g
farine T55	160 g
semoule de maïs	60 g
levure	1 cc

◆ Pain de Campagne 2

eau	130 ml
lait	50 ml
sel	1 cc
beurre	10 g
farine T55	120 g
farine complète	90 g
farine de seigle	90 g
levure	1 cc

On peut aussi rajouter des lardons grillés (et dans ce cas, il ne faut pas mettre de sel!) ou des noix en petits morceaux

◆ Pain de Campagne 3

eau	180 ml
sel	1 cc
gluten de blé	2 cs
lécithine	1 cs
jus de citron	1 cc
farine T55 ou T65	240 g
farine de seigle	60 g
levure	1 cc

◆ Pain au Maïs 1 *

1 oeuf + eau	180 ml
sel	1 cc
huile	1 cs
lait en poudre	½ cc
sucre	½ cs
farine T55	250 g
farine de maïs	50 g
levure	1 cc

Ce pain a un goût farineux, et il sèche beaucoup plus vite que les autres
Ne pas mettre plus de farine de maïs, car cela rend le pain plus compact

◆ Pain au Maïs 2

babeurre + 1 oeuf	180 ml
sel	1 cc
beurre	1 cs
safran	1 pincée
piment	½ cc
sucré	½ cs
farine T55	270 g
semoule de maïs	30 g
levure	1 cc

On peut remplacer le babeurre par 100 ml d'eau + 80 ml de lait + 1cc de jus de citron

◆ Pain au Maïs 3

liquide :	180 ml
- 1 oeuf	
- ½ dose restante d'eau	
- ½ dose restante de lait	
sel	1 cc
beurre	10 g
sucré	½ cs
farine T55	200 g
farine de maïs	60 g
semoule de maïs	40 g
levure	1 cc

◆ Pain au Son 1

eau	180 ml
sel	1 cc
sucré	1 cs
lait en poudre	1 cs
beurre	10 g
farine T55	250 g
son complet	50 g
levure	1 cc

◆ Pain au Son 2

eau	180 ml
sel	1 cc
sucré	1 cc
lait en poudre	1 cs
beurre	10 g
farine T55	200 g
farine complète	70 g
son complet	30 g
levure	1 cc

◆ Pain au Sarrasin

eau	180 ml
sel	1 cc
sucre roux	½ cs
farine T55	250 g
farine de sarrasin	50 g
levure	1 cc

◆ Pain au Sarrasin sur poolish

eau tiède	100 ml
farine T55	100 g
levure	½ cc

Prog. « pâte » pendant 5 minutes = Préparer le levain avec une partie de la farine, du liquide et de la levure nécessaires à la recette, et laisser reposer pendant une douzaine d'heures, dans la cuve ou ailleurs dans un endroit sec et chaud

eau	80 ml
sel	1 cc
huile	1 cs
farine T55	100 g
farine de sarrasin	100 g
levure	½ cc

Prog. 1 = mettre le reste des ingrédients sur le levain dans la cuve, et démarrer le programme, comme à l'habitude

◆ Pain au Sarrasin, Son et Graines

eau	180 ml
sel	1 cc
sucre roux	½ cs
lait en poudre	½ cs
huile de noix	1 cs
farine T55	150 g
farine T80	100 g
farine de sarrasin	40 g
son complet	10 g
levure	1 cc
* graines de sésame	1 cs
* graines de pavot	1 cs

◆ Pain Gris au Graines de Lin

eau	120 ml
yaourt nature bulgare	60 g
sel	1 cc
graines de lin brisées	4 cs
sucre	1 cc
farine T80	300 g
levure	1 cc

◆ Pain de Seigle

eau	180 ml
sel	1 cc
huile de noix	1 cs
jus de citron	1 cc
lécithine	1 cc
gluten	1 cc
farine T55	190 g
farine de seigle	110 g
levure	1 cc

Prog. « pain complet »

◆ Pain Noir de Westfalie

eau	180 ml
sel	1 cc
huile de noix	1 cs
sucre roux	1 cs
farine de cacao	1 cc
café instantané	1 cc
farine T55	170 g
farine complète	100 g
farine de seigle	30 g
levure	1 cc

Prog. « pain complet »

◆ Pain aux 5 Céréales ****

eau	180 ml
sel	1 cc
farine aux 5 céréales	200 g
farine T55	100 g
levure	1 cc

Avec la farine Francine aux multicéréales, on peut mettre 300 g de cette farine, sans mettre de la T55, car elle fait un pain bien souple et aéré.

◆ Pain Picard

eau	180 ml
sel	1 cc
farine de froment	190 g
farine d'épeautre	110 g
levure	1 cc

◆ Pain Barbecue

eau	180 ml
huile d'olive	1 cs
oignon frit	20 g
lard frit	80 g
persil	1 cs
origan	1 cc
farine T55	300 gr
levure	1 cc

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

Cuisson au Four

◆ Petits Pains Moelleux

eau + 1 oeuf	180ml
sel	1 cc
beurre ou margarine	30 g
sucré	1 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc

Retirez la pâte de la machine en fin de programme pâte, répartissez-la en 5 ou 6 petites boules et déposez-les sur une plaque huilées.
Badigeonnez chaque petit pain d'un oeuf battu ou de café pour leur donner un aspect brillant, ou ajouter une cuillère à soupe d'huile et saupoudrez-les de farine.
Laissez lever pendant 40 mn. Faites-les cuire ensuite dans un four traditionnel à 200° durant 15 à 20mn.

◆ Baguette

eau	210 ml
sel	1 cc
farine T55	350 g
levure	1 cc

Retirez la pâte de la machine en fin de programme pâte.
Laissez lever 1 à 2 h avec un torchon par-dessus dans endroit tiède.
Diviser la pâte pour façonner les baguettes : prendre une boule et avec la paume de la main l'aplatir puis la plier et toujours avec la paume appuyer sur l'extrémité (comme un chausson aux pommes). Faire un autre pliage, et appuyer de nouveau. Répéter une troisième fois l'opération. Puis, prendre la partie extérieure et la rabattre vers vous en pinçant avec votre pouce (faire un ourlet).
Et pour terminer, la rouler pour l'étirer régulièrement.
Mettre les baguettes dans le filet en posant la couture en dessous sinon votre pain s'ouvrira à la cuisson. Faites de longues incisions et laissez à nouveau reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume en posant un torchon dessus.
Badigeonner d'eau tiède salée avant d'enfourner et disposer éventuellement les graines (pavot, sésame, etc, ...)
Mettre dans le four préchauffé et vaporisez la sole, afin d'effectuer le coup de buée.
Faire cuire 20 min à 250°C en surveillant de temps en temps.

◆ Baguettes, Petits Pains, Sandwiches, Hot-Dog, Hamburgers

eau tiède	30 ml
lait tiède	80 ml
sel	1 cc
farine	350 g
levure	1 cc

Prog. « pâte »
En fin de programme, laisser reposer 2 heures à température ambiante.
Façonner la pâte :
- Pour des hamburgers : étaler la pâte, et découper à l'emporte-pièce des ronds de 8 cm de diamètre. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Pour des sandwiches : façonner des boudins d'environ 20 cm.
- Pour des baguettes : faire des boudins de 30 à 40 cm.

◆ Petits Pains Provençaux

eau	80 ml
lait	80 ml
huile d'olive	50 ml
sel	1 cc
sucré	1 cc
farine T55	350 g
levure	1 cc

Prog. "pâte".
Dès qu'elle bipe, sortir le pâton et le diviser en 5 boules.
Les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson.
Dorer ensuite les boules à l'oeuf battu et les saupoudrer éventuellement de graines de sésame.
Recouvrir la plaque à pâtisserie d'un linge et laisser lever 1 heure.
Puis inciser et enfourner 20 mn à 220°.

◆ Petits Pains Briochés aux Raisins

eau tiède	180 ml	Prog. « pâte »
crème liquide	30 ml	Au bip : ajouter les raisins secs
sel	1 cc	Façonner les petits pains et les placer dans des empreintes allongées sur une plaque recouverte de papier de cuisson, ou directement sur une plaque en alu.
sucré	50 g	Laisser lever une petite heure dans un endroit tiède.
lait en poudre	1 cs	Faire des becs aux ciseaux et badigeonner d'oeuf battu.
farine T55	350 g	Cuire 20 mn th. 200° / th. 6-7.
levure	1 cc	
beurre froid	50 g	
* raisins secs	1 poignée	

◆ Fougasse

eau + 2 jaunes d'oeuf	210 ml	Prog. « pâte »
sel	1 cc	A la fin du programme, verser dans la machine à pain le dernier ingrédient, au choix : lardons, olives, fromage en cube, grattons (environ 1/2 tasse).
huile	1 cs	Relancez à nouveau le programme « pâte ».
farine T55	350 g	A la fin du programme, abaissez la pâte sur une plaque de cuisson en rectangles de 3 cm d'épaisseur.
levure	1 cc	Entailler les rectangles et élargir légèrement chaque fente.
		Laisser reposer sous un torchon pendant 30 mn (ou 1 heure si besoin).
		Mettre au four pendant 30 mn : régler celui-ci à 240° pendant les 10 premières minutes, puis ensuite baisser la température à 180-200°.
		Mettre un récipient d'eau froide dans votre four avant la cuisson pour avoir une croûte bien croustillante.

◆ Petits Pains Anglais (Morning Rolls)

eau tiède	80 ml	Prog. « pâte »
lait tiède	100 ml	A la fin du programme, former des boules et laisser monter pendant 30 minutes avant de les mettre dans un four chaud : th 6 – 20 min.
sel	1 cc	
sucré	½ cc	
lécithine	½ cs	
gluten	1 cs	
farine T55	300 g	
levure	1 cc	

Pains salés

◆ Pain aux Graines

eau	180 ml
sel	1 cc
gluten	2 cc
lécithine	1 cc
beurre	20 g
farine T55	200 g
farine complète	100 g
levure	1 cc
* graines au choix	3 cs

Au bip : ajouter les graines au choix (pavot, sésame, tournesol...)

◆ Pain au Citron

eau + jus d'un citron	180 ml
sel	1 cc
citron	1 zeste
huile	1 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc

Ce pain peut accompagner les huîtres

◆ Pain Barbecue

eau	180 ml
sel	1 cc
huile	1 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc
* oignon frit	1
* lardons frits	70 g
* persil haché	1 cs

◆ Brioche de Gannat

2 oeufs + lait	180 ml
sel	1 cc
lécithine	1 cs
gluten	1 cs
beurre	50 g
farine T55	300 g
levure	1 cc
* lardons frits	2 cs
* cantal ou munster	90 g
* cumin	1 cc

◆ Pain aux Noix

eau	180 ml
sel	1 cc
sucre	1 cs
beurre	1 cs
farine T55	240 g
farine de seigle	60 g
levure	1 cc
* noix hachées	100 g

Au bip : ajouter les noix

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

Pain idéal pour un plateau de fromages

◆ Pain aux Noix de Pécan

eau	240 ml
sel	1 cc
sucre	1 cc
gluten	1 cs
farine T55	150 g
farine complète	150 g
flocons de pommes de terre	20 g
levure	1 cc
* noix de pécan	90 g

Au bip : ajouter les noix

◆ Pain au Jambon

eau	180 ml
sel	1 cc
sucre	1 cs
beurre	1 cs
huile	1 cs
citron	1 cc
farine T55	220 g
farine de blé complet	80 g
levure	1 cc
* jambon coupé en dés	100 g
* parmesan	50 g

Au bip : ajouter le jambon et le parmesan

◆ Pain aux Oignons

eau	100 ml
lait	80 ml
sel	1 cc
sucre	1 cc
farine T55	210 g
farine de seigle	90 g
levure	1 cc
* oignons frits	30 g

◆ Pain au Parmesan

eau + 1oeuf	180 ml
sel	1 cc
sucre	1 cs
parmesan	80 g
jus de citron	1 cc
farine T55	300 g
levure	1 cc

Vous pouvez rajouter d'autres ingrédients tels que lardons, jambon, oignons...

◆ Pain Pepperoni Pizza

eau	180 ml
sel	1 cc
beurre	1 cs
lait en poudre	1 cs
sucre	1 cs
flocons d'oignons	1 cs
poudre d'ail	¼ cc
origan	¼ cc
farine T55	300 g
levure	1 cc
* peperoni haché	40 g
* mozzarella râpée	60 g
* parmesan	1 cc
* champignons cuits	30 g

Au bip : ajouter le peperoni, la mozzarella, le parmesan et les champignons

On peut utiliser des champignons en conserve bien égouttés

◆ Pain au Fromage et aux Oignons

eau	180 ml
huile	1 cs
sel	1 cc
tabasco	¾ cc
sucre	1 cs
oignons déshydratés	1 cs
basilic ciselé	½ cs
parmesan râpé	2 cs
farine T55	150 g
farine complète	150 g
levure	1 cc

On peut remplacer le parmesan par du cheddar en cubes

◆ Pain à la Bière 1

bière	180 ml
huile d'olive	1 cs
sel	1 cc
sucre	1 cc
farine T55	200 g
farine complète	100 g
levure	1 cc

La bière doit être ouverte la veille et laissée à température ambiante pour que le gaz qu'elle contient s'échappe.

◆ Pain à la Bière 2

bière	180 ml
huile d'olive	1 cs
sel	1 cc
miel	1,5 cs
farine T55	150 g
farine complète	150 g
levure	1 cc

La bière doit être ouverte la veille et laissée à température ambiante pour que le gaz qu'elle contient s'échappe.

◆ Pain Suédois à la Bière

bière	120 ml
eau	60 ml
sel	1 cc
lait en poudre	1 cs
beurre	1 cs
miel	$\frac{3}{4}$ cs
mélasse	$\frac{3}{4}$ cs
cardamome moulue	$\frac{1}{4}$ cc
graines d'anis	$\frac{1}{4}$ cc
zeste d'orange	$\frac{1}{2}$ cs
farine T55	250 g
farine de seigle	50 g
levure	1 cc

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

◆ Pain aux Olives

liquide	180 ml
sel	1 cc
flocons de céréales	2 cs
olives hachées	100 g
huile d'olive	1 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc

Plusieurs possibilité pour composer le liquide :

- eau
 - eau mélangée à du lait
 - babeurre
 - 100 ml d'eau + 80 g de fromage frais à la crème
 - le liquide du bocal des olives allongé d'eau ou de lait
- Il faudra veiller, en cours de pétrissage, que la pâte ait une bonne consistance et rajouter, au besoin, du liquide ou de la farine, toujours par très petites quantités.
- Ajoutez les olives en fonction selon le goût : au début du pétrissage pour qu'elles soient bien amalgamées à la pâte, ou au moment du bip pour voir des morceaux d'olives dans le pain.

◆ Pain Grec Feta-Olives

lait	180 ml
sel	$\frac{1}{2}$ cc
huile d'olive	1 cs
olives noires en tranches	3 cs
fromage feta	60 g
sucre	2 cc
farine T55	300 g
levure	1 cc

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

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

◆ Pain au Coco et Curry

eau ou babeurre	180 ml
sel	1 cc
noix de coco	50 g
cacahuètes hachées	30 g
lait en poudre	1 cs
sucré	1 cc
curry	1 cc
farine	300 g
levure	1 cc

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

◆ Pain Méridional aux Herbes

eau	180 ml
sel	1 cc
sucré	1 cc
lait en poudre	1 cs
jus de citron	1 cs
huile d'olive	1 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc
* basilic	1 cs
* origan	1 cs
* thym	1 cs

Au bip : ajoutez les herbes
On peut remplacer l'eau par du jus ou de la purée de tomates.

◆ Pain Provençal

tomates fraîches mixées	150 g
levure	1 cc
farine	300 g
sel	1 cc
huile d'olive	30 ml
herbes de Provence	1 cc
olives vertes et noires	50 g

Versez dans la cuve les tomates mixées, ajoutez la levure et laissez reposer 10 minutes environ.
Ajouter les autres ingrédients.
Ce pain est idéal pour un barbecue

◆ Pain à la Pomme de Terre et à l'Ail 1

eau	180 ml
sel	1 cc
beurre ou margarine	20 g
flocons de pommes de terre	50 g
aneth ou ciboulette séché	2 cc
ail écrasé	1 gousse
farine T55	250 g
levure	1 cc

◆ Pain à la Pomme de Terre et à l'Ail 2

eau	180 ml
sel	1 cc
huile	1 cs
sucre	½ cc
ail écrasé	1 gousse
lait en poudre	1 cs
flocons de pommes de terre	40 g
aneth ou ciboulette séché	2 cc
farine T65	150 g
farine T80	50 g
levure	1 cc

◆ Pain au Boursin

eau	150 ml
sel	1 cc
boursin	40 g
lait en poudre	3 cs
gluten	1 cs
farine	250 g
levure	1 cc

◆ Pain au Chorizo

eau	180 ml
sel	1 cc
jus de citron	1 cc
lécithine	1 cc
lait	1 cs
gluten	1 cc
farine T55	300 g
levure	1 cc
* chorizo en morceaux	100 g

On peut également ajouter 50 g de gruyère rapé

Pains sucrés

◆ Pain Brioché de Boulangerie

lait tiède	150 ml
sel	1 cc
farine	250 g
sucré	40 g
levure	1 cc
beurre mou	150 g

◆ Pain Viennois

lait + 1 oeuf	150 ml
sel	1 cc
sucré roux	20 g
farine T55	250 g
levure	1 cc
beurre	30 g

◆ Pain Brioché aux Raisins

lait + 2 oeufs	150 ml
sel	1 cc
sucré roux	20 g
farine	250 g
levure	1 cc
beurre	30 g
* raisins secs	2 cs

Au bip : ajouter les raisins secs

◆ Pain du Petit Déjeuner

2 oeufs + lait	150 ml
sel	1 cc
sucré blanc	15 g
sucré roux	15 g
farine T55	250 g
levure	1 cc
beurre	50 g

◆ Pain à la Confiture

eau tiède	180 ml
sel	1 cc
huile	1 cs
farine T55	200 g
farine complète	100 g
confiture au choix	4 cs
levure	1 cc

Sélectionnez le mode rapide

Vérifiez après 5 minutes de pétrissage si la pâte a une bonne consistance. Ajoutez au besoin un peu d'eau, cuillerée par cuillerée jusqu'à satisfaction.

◆ Pain à la Mandarine sur Poolish

eau 80 ml
farine 80 g
levure fraîche 5 g

Prog. « pâte »
Préparer le pétrin et laisser reposer pendant une douzaine d'heures

liquide : 100 ml
- 1 oeuf
- jus de mandarine pressée
sel 1 cc
germes de blé 20 g
son de blé 10 g
graines de sésame 10 g
cannelle ½ cc
mandarine zeste bouilli
lait en poudre 1 cs
farine T55 220 g
levure 1 cc

Dans la cuve, ajouter les ingrédients au poolish et démarrer le programme « normal »

◆ Pain au Chocolat

2 oeufs + lait + eau 150 ml
sel 1 cc
cannelle 1 cc
sucre 2 cs
lait en poudre 1 cs
beurre 2 cs
farine T55 250 g
levure 1 cc
* pépites de chocolat 3 cs

Au bip : ajouter les pépites de chocolat
Quelques modifications possibles (en respectant toujours le th de 60%) :
- 1 seul oeuf
- pas d'eau, mais uniquement du lait

◆ Pain au Chocolat et à la Noix de Coco

liquide : 180 ml
- 1 oeuf
- 1 cs liqueur de chocolat
- 1 cs d'expresso liquide
- ½ dose restante d'eau
- ½ dose de lait concentré
beurre 1 cs
cacao en poudre 1 cc
sel 1 cc
sirop d'érable 1 cc
farine T55 300 g
levure 1 cc
* noix de coco 40 g
* noisettes hachées 20 g
* pépites de chocolat 50 g

A consommer avec ce pain : le beurre salé, le miel mille fleurs, de la confiture, de l'Irish coffee, un chocolat chaud ou un thé
On peut remplacer la liqueur de chocolat par de la liqueur de noisettes, et le lait concentré par de la crème liquide

◆ Pain Double Crunch

eau	180 ml
sel	1 cc
huile	2 cs
miel	1 cs
lait en poudre	25 g
céréales	35 g
farine T55	300 g
levure	1 cc
* graines de tournesol	2 cs

◆ Pain à la Farine de Châtaignes

eau + 1cc de jus de citron	200 ml	Au bip : ajouter les noisettes
sel	1 cc	
sucré	1 cs	
beurre	10 g	
farine T45	100 g	
farine T55	170 g	
farine de châtaignes	60 g	
levure	1 cc	
* noisettes décortiquées	1 poignée	

◆ Pain au Miel, Noisettes et Raisins

eau	80 ml	Au bip : ajouter les raisins et les noisettes
lait	100 ml	
sel	1 cc	
miel	80 g	
lait en poudre	2 cs	
beurre	30 g	
farine T55	300 g	
levure	1 cc	
* raisins secs	20 g	
* noisettes effilées	50 g	

◆ Pain aux Noisettes et Raisins

eau	180 ml	Au bip : ajouter les noisettes et les raisins
sel	1 cc	Excellent avec du fromage.
beurre	20 g	
cannelle	1 cc	
noix de muscade	1 pincée	
farine T65	300 g	
levure	1 cc	
* noisettes entières	100 g	
* raisins de Corynthe	100 g	

◆ Pain Polonais

lait + 2 oeufs	150 ml
sel	1 cc
sucré	1 cs
beurre	20 g
farine	250 g
levure	1 cc
* oranges confites	20 g
* raisins secs	20 g
* noix ou pistaches	20 g
* graines de pavot	50 g

Au bip : ajouter les oranges confites, le raisin, les noix ou pistaches et les graines de pavot

◆ Pain aux Amandes

eau	180 ml
sel	1 cc
sucré	3 cs
lait écrémé	2 cs
beurre	2 cs
jus de citron	1 cc
poudre d'amandes	100 g
amandes effilées	50 g
farine T55	300 g
levure	1 cc

◆ Pain aux Fruits Secs

eau + 1 oeuf	180 ml
sel	1 cc
sucré	2 cs
lait en poudre	2 cs
farine	300 g
levure	1 cc
* fruits secs	80 g

Au bip : ajouter les fruits secs (raisins, pruneaux, noix, bananes, etc...)

◆ Pain aux Pruneaux

eau + 1 oeuf	180 ml
sel	1 cc
beurre	50 g
miel de gingembre	1 cs
gluten	2 cs
lécithine	1 cc
farine T80	300 g
levure	1 cc
* pruneaux en morceaux	70 g

Au bip : ajouter les pruneaux

◆ Pain aux Figues

eau	180 ml
sel	1 cc
beurre mou	10 g
lait en poudre	2 cc
farine T55	150 g
farine T65	150 g
levure	1 cc
* figues en morceaux	1 poignée

Au bip : ajouter les figues
Ce pain est idéal pour accompagner le foie gras

◆ Pain aux Raisins

eau + 1 oeuf	150 ml	Prog. « normal »
sel	1 cc	
lait en poudre	1 cs	
cannelle	1 cc	
lécithine	1 cs	
farine T55	250 g	
levure	1 cc	
* raisins secs	4 cs	

◆ Pain aux Raisins et à la Cannelle

eau	180 ml
sel	1 cc
lait en poudre	1 cs
beurre	1 cs
sucres roux	1 cs
cannelle	1 cc
farine T55	300 g
levure	1 cc
* raisins secs	60 g

◆ Pain aux Myrtilles

jus de myrtilles	90 ml
eau	90 ml
sel	1 cc
sucres	1 cs
beurre	1 cc
myrtilles décongelées	450 g
farine	300 g
levure	1 cc

◆ Pain aux Abricots

eau	180 ml	Au bip : ajouter les abricots, noix de pécan et flocons d'avoine
sel	1 cc	
lait en poudre	2 cs	
beurre / huile	3 cs	
sucres	3cs	
farine	300 g	
levure	1 cc	
* abricots secs hachés	50 g	
* noix de pécan hachées	30 g	
* flocons d'avoine	50 g	

◆ Pain Sucré au Citron

eau	180 ml
sel	1 cc
sucre	2 cs
beurre	1 cs
mamelade d'oranges	2 cc
jus de citron	2 cc
zeste de citron	1 pincée
farine	300 g
lait en poudre	1 cs
levure	1 cc

◆ Pain au Lait 1

lait	180 ml
sel	1 cc
sucre	1 cs
huile	2 cs
lécithine de soja	1 cs
gluten	1 cs
jus de citron	1 cs
lait en poudre	2 cs
farine	300 g
levure	1 cc

◆ Pain au Lait 2

1 jaune d'oeuf + lait	150 ml
sel	$\frac{3}{4}$ cc
sucre	20 g
farine T55	250 g
levure	1 cc
* beurre froid	50 g

◆ Pain au Lait d'Amandes Douces

1 oeuf + lait d'amandes	150 ml
sel	1 cc
sucre roux	2 cs
lait en poudre	2 cs
beurre	25 g
gluten	1 cc
lécithine	1 cs
farine	250 g
levure	1 cc

◆ Pain au Fromage Blanc

liquide :	180 ml
- 30 g fromage blanc	
- petit lait	
huile de tournesol	1 cs
sel	1 cc
sucré	1 cc
graines de blé détrempées	40 g
flocons d'avoine	30 g
gruau de blé	80 g
farine	200 g
levure	1 cc

◆ Pain au Bailey's

liquide :	180 ml
- 2 cs de Bailey's	
- eau tiède	
sel	1 cc
miel	3 cs
flocons d'avoine	5 cs
bailey's	2 cs
farine	300 g
levure	1 cc

prog. rapide

Ce pain ne lève pas beaucoup, mais a une belle texture

◆ Pain de Blé au Miel

eau tiède + 1oeuf	180 ml
sel	1 cc
miel	2 cs
beurre	2 cs
farine T45	100 g
farine complète	200 g
levure	1 cc

◆ Pain Complet au Miel

eau	180 ml
sel	1 cc
huile / beurre	2 cs
miel	2 cs
lait en poudre	1 cs
farine T55	80 g
farine complète	220 g
levure	1 cc

◆ Pain Multigrains aux Raisins

eau	180 ml
sel	1 cc
miel	2 cs
cannelle	$\frac{3}{4}$ cc
beurre ou margarine	1 cs
farine T55	200 g
farine aux 5 céréales	100 g
levure	1 cc
* raisins secs	5 cs

Au bip : ajouter les raisins secs

◆ Pain au Muesli 1

eau	180 ml
sel	1 cc
beurre	2 cs
miel	2 cs
cannelle	½ cc
farine T55	100 g
farine aux 5 céréales	200 g
flocons d'avoine	5 cs
levure	1 cc
* raisins secs	2 cs
* graines de tournesol	2 cs

Au bip : ajouter les raisins et les graines de tournesol

◆ Pain au Muesli 2

lait	180 ml
sucré	1 cs
sel	1 cc
farine T55	300 g
levure	1 cc
* beurre	25 g
* fruits secs au choix	15 g
* noix de coco râpé	50 g
* müsli	1 cs

◆ Pain au Yaourt

liquide :	180 ml
- 1 de yaourt nature	
- ½ dose restante de lait	
- ½ dose restante d'eau	
sel	1 cc
sucré roux	1 cs
farine bise	150 g
farine de Graham	150 g
levure	1 cc

◆ Muffins Anglais (à toaster)

lait entier	180 ml
sel	1 cc
beurre	2 cs
sucré	1 cs
farine	300 g
levure	1 cc

Prog. pâte – A la fin du programme : sortir du moule

Étalez sur le plan de travail et saupoudrez de semoule de blé fine.

Découper à l'emporte pièce.

Mettre sur une plaque et laisser pousser 15 min sous un torchon.

Cuire 15 min à 180°C. Retourner à mi-cuisson.

Faire réchauffer au grille-pains

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

◆ Pain de Mie Normand (aux pommes)

cidre	180 ml
beurre	100 g
sucré	1 cs
gluten	1 cs
farine	300 g
levure	1 cc
* pommes séchées	40 g

Prog. « pain sucré » ou « pain normal »

Faites dégazer le cidre, en prévoyant d'ouvrir la bouteille au moins 1 h à l'avance. Cette opération est indispensable sinon le mélange bulles du cidre et levure font vous jouer des tours, assurez vous qu'il n'y a plus de bulle, au besoin fouettez-le !

Au bip : ajouter les pommes

◆ Pain aux Pommes et Noix de Pécan

lait	180 ml
beurre ou margarine	1 cs
sel	1 cc
sucré	1 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc
* pommes séchées	4 cs
* noix de pécan grillées	3 cs

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

◆ Pain Sucré de Noël

lait + 1 oeuf	180 ml
sel	1 cc
sucré	30 g
beurre mou	100 g
citron	¼ zeste
farine T55	300 g
levure	1 cc
* raisins secs	40 g
* amandes en poudre	20 g
* amande hachées	60 g
* oranges confites	40 g

Au bip : ajouter le raisin, les amandes et les écorces d'oranges confites
Aussitôt après le démoulage, mettre du sucre glace sur le pain encore chaud

◆ Pain Holiday

eau	60 ml
lait d'amandes	120 ml
huile de tournesol	1 cs
sel	1 cc
sucré	3 cs
farine	315 g
levure	1 cc
* noix en morceaux	40 g
* fruits confits	50 g

Brioche et Viennoiseries

◆ Brioche 1

2 jaunes d'oeufs + lait	150 ml
sel	1 cc
sucre	3 cs
sucre vanillé	1 sachet
farine T45	250 g
levure	1 cc
* beurre	50 g

Au bip : ajouter le beurre froid découpé en morceaux

◆ Brioche 2

1 oeuf + lait	150 ml
sel	1 cc
fructose	40 g
beurre	80 g
lait en poudre	2 cc
farine T45	250 g
levure	1 cc

◆ Brioche 3

2 oeufs + lait	150 ml
sel	1 cc
sucre	3 cs
farine T45	250 g
levure	1 cc
* beurre froid	50 g

Au bip : ajouter le beurre

On peut aussi ajouter des fruits exotiques séchés : bananes, noix de coco, ananas, papaye, raisins

◆ Brioche 4

2 oeufs + crème liquide	150 ml
sel	1 cc
sucre roux	40 g
sucre vanillé	1 sachet
farine T45	250 g
levure	1 cc
* beurre froid	75 g

Au bip : ajouter le beurre

◆ Brioche du Boulanger

3 oeufs	150 ml
sel	$\frac{3}{4}$ cc
sucre	30 g
farine T45	250 g
levure	1 cc
* beurre froid	75 g

Ajuster la quantité de farine en fonction du poids des oeufs, en respectant toujours le th de 60%

◆ Brioche au Fromage Blanc

liquide :	150 ml
- 2 jaune d'oeufs	
- 70 ml de lait de soja	
- fromage blanc	
sel	1 cc
sucre	2 cs
farine	250 g
levure	1 cc

◆ Brioche au Lait de Soja

1 oeuf + lait de soja	150ml
lécithine	1 cs
gluten	1 cc
sucre roux	2 cs
margarine	45 g
sel	1 cc
farine	250 g
levure	1 cc

◆ Gâche Vendéenne

liquide :	180 ml
- 2,5 cs crème fraîche	
- 1 oeuf	
- lait	
- ½ cc de fleur d'oranger	
- ½ cs d'eau de vie	
sel	1 cc
sucre en poudre	50 g
farine T55	300 g
levure	1 cc

prog. « pâte »

Former une miche avec le pâton et laisser lever sous un torchon jusqu'à ce que la pâte double de volume

Dorer à l'oeuf battu et inciser peu profondément la partie centrale

Cuire 45 mn à 180 °

◆ Brioche type Pasquier

liquide	150 ml
- 2 oeufs	
- 2 cc fleur d'oranger	
- lait	
sel	1 cc
sucre	2 cs
sucre vanillé	2 sachets
farine	250 g
levure	1 cc
* beurre	65 g

◆ Briochettes

2 jaunes d'oeufs + eau	150 ml
sel	½ cc
sucre	20 g
sucre vanillé	1 sachet
farine T45	250 g
levure	1 cc
* beurre	50 g

Prog. « pâte » - ingrédients à mettre dans chacune des cuves

A la fin du programme, réunir le contenu des deux cuves, et former des petites boules.

Les rouler selon son goût dans du sucre perlé, des pépites de chocolat ou de caramel

Mettre à four chaud : 220° pendant 15 minutes

◆ Tresse au Beurre

lait + 1 oeuf	180 ml
sel	1 cc
sucré	2 cs
beurre mou	50 g
farine T45	300 g
levure	1 cc

Prog. « pâte »

A la fin du programme, séparez la pâte en deux.

Roulez chaque pâton en long boudin d'environ 60 cm.

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

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

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

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



◆ Brioche Amandes Citron

liquide :	150 ml
- 1 oeuf	
- 1 jaune d'oeuf	
- lait	
sucré roux	1 cs
sucré vanillé	2 sachets
amandes en poudre	30 g
citron	zeste
sel	1 cc
farine	250 g
levure	1 cc
* beurre	40 g

◆ Brioche des Îles

liquide :	150 g
- 1 oeuf	
- 1 cs de rhum	
- lait de coco	
beurre	20 g
cannelle	½ cs
gingembre	½ cs
sucré vanillé	1 sachet
jus de citron	½ cc
gluten	1 cs
sel	1 cc
farine	250 g
levure	1 cc

Biscuits, Pâtisseries, Gâteaux

◆ Pain aux Amandes

eau	180 ml
sel	1 cc
poudre d'amandes	60 g
amandes effilées	30 g
sucre	2 cs
lait en poudre	1 cs
beurre	2 cs
jus de citron	1 cc
farine T55	300 g
levure	1 cc

◆ Cake Nature

liquide :	180 ml
- 3 oeufs	
- ½ dose restante de lait	
- ½ dose restante d'huile	
sucre	50 g
sucre vanillé	1 sachet
farine T45	300 g
levure	1 cc

◆ Gâteau à la Banane 1

babeurre	180 ml
huile	1 cs
sel	1 cc
miel	1 cs
banane en rondelles	1
farine T55	200 g
farine complète	100 g
levure	1 cc

Un gâteau avec un léger goût de banane

◆ Gâteau à la Banane 2

eau	180 ml
sel	1 cc
huile	1 cs
sucre vanillé	1 sachet
sucre blanc	1 cs
banane écrasée	1
miel	1 cs
lait en poudre	1 cs
farine	300 g
levure	1 cc

◆ Gâteau à la Banane et au Chocolat

lait + 1 oeuf	180 ml	Au bip : ajouter les pépites de chocolat
banane en purée	1	
lait en poudre	1 cs	
beurre ou margarine	1 cs	
sucré	1 cs	
sel	1 cc	
cacao	1 cs	
farine T55	300 g	
levure	1 cc	
* pépites de chocolat	4 cs	

◆ Pain Sucré à l'Orange

liquide :	180 ml
- 1 oeuf	
- 2 cs de jus d'orange	
- eau tiède	
beurre ou margarine	1 cs
sel	$\frac{3}{4}$ cc
sucré	3 cs
lait en poudre	1,5 cs
farine T55	300 g
levure	1 cc

◆ Cake à l'Orange

liquide :	180 ml	Prog. « sucré »
- 2 oeufs		Glacer le cake immédiatement après son démoulage, à chaud.
- $\frac{1}{4}$ de lait		Glaçage à l'orange :
- $\frac{1}{4}$ d'eau		- sucre glace : 5cs
- $\frac{1}{2}$ fromage blanc		- zeste d'orange : $\frac{1}{2}$ cc
- $\frac{1}{2}$ beurre		- vanille : $\frac{1}{4}$ cc
sel	$\frac{1}{2}$ cc	- jus d'orange : 2 cc
sucré	40 g	
gingembre en poudre	$\frac{1}{2}$ cc	
zeste d'orange	1 cc	
farine	300 g	
levure	1 cc	
* fruits confits	2 cs	
* noix de coco	2 cs	
* amandes en tranches	2 cs	

◆ Cuchaule

lait	180 ml	prog. « pâte »
sel	1 cc	Former une ou deux boules avec la pâte.
sucré	50 g	Recouvrir d'un linge et laisser lever 20 minutes
beurre mou	40 g	Tailler des croisillons dessus et badigeonner avec un jaune d'oeuf
safran	1 sachet	mélané à du lait
farine T55	300 g	Cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 40 mn
levure	1 cc	

◆ Pain d'Épices

lait	100 ml
oeuf	1
sel	½ cc
bicarbonate	½ cc
miel liquide	150 g
beurre	100 g
cannelle	½ cc
gingembre	½ cc
pastis	½ cc
sucre roux	50 g
extrait de vanille	½ cc
farine T55	130 g
farine complète	70 g
levure chimique	1 sachet

Prog. « sucré »

Mieux vaut d'abord mélanger tous les ingrédients en dehors du moule, car le miel rend le pétrissage difficile en machine.

Le Pain est aéré et moëlleux

½ sachet de levure chimique suffirait peut-être ?

◆ Kouglof

2 oeufs + lait	150 ml
sel	½ cc
sucre	3 cs
farine	250 g
levure	1 cc
* beurre	100 g
* raisins secs	100 g

Ajouter le beurre après la formation du pâton et les raisins secs au bip

◆ Kouign Aman

eau	150 ml
sel	1 cc
farine	300 g
levure	1 cc

Prog. « Pâte »

A la fin du programme, étaler la pâte en rectangle

Recouvrir avec 300 g de beurre demi-sel mou et saupoudrer avec 150 g de sucre

Replier les deux bords vers le centre pour recouvrir beurre et sucre

Aplatir au rouleau et former un rectangle

Plier en 3 et laisser reposer au réfrigérateur 20 minutes

Aplatir à nouveau – Plier en 3 – Laisser au réfrigérateur 20 min.

Recommencer l'opération une dernière fois et mettre au réfrigérateur pendant 30 à 60 min.

Préchauffer le four th 7 / 210°

Étaler un peu la pâte au rouleau pour former un cercle et placer dans un moule à tarte garni d'un papier cuisson

Saupoudrer la surface de 2 cuil. à soupe de sucre

Faire cuire au four 45 min. jusqu'à ce que le dessus soit caramélisé

◆ Brownie en Pain

liquide	150 ml
- 1 oeuf + 1 jaune	
- eau	
sel	½ cc
huile	1 cs
cacao	85 g
sucre	120 g
farine T55	250 g
levure	1 cc
* noix en morceau	une poignée

Il est préférable de mélanger le cacao au liquide pour qu'il fonde mieux et s'intègre uniformément au reste de la pâte

Au bip : ajouter les noix

◆ Pannetone 1

liquide :	150 ml	Prog. « sucré »
- 2 oeufs entiers		
- 1 jaune d'oeuf		
- lait		
beurre ou margarine	50 g	
vanille	1 cc	
sel	1 cc	
sucré	4 cs	
zeste d'orange	2 cc	
zeste de citron	2 cc	
farine T55	250 g	
levure	1 cc	
* raisins secs	4 cs	
* fruits confits	4 cs	

◆ Pannetone 2

eau	180 ml
beurre fondu	50 g
sel	1 cc
sucré	60 g
farine	300 g
levure	1 cc
* raisins secs	50 g
* citrons confits en dés	30 g

◆ Calissons

poudre d'amandes	250 g
sucré fin	150 g
marmelade d'oranges	1 cs
fleur d'oranger	1 cs

Prog. « pâte »

Utiliser de la marmelade d'oranges sans les morceaux

La pâte doit être collante : la presser dans les mains pour coller les grains récalcitrants et obtenir une boule compacte

Étaler au rouleau sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé : garder une épaisseur d'environ 1 cm

Découper des bandes larges de 2 cm environ puis à partir de ces bandes, faire des losanges en recoupant des bandes "en biais" : mais les laisser sur la plaque sans séparer les calissons.

Mélanger jusqu'à obtenir une crème blanche :

- 1 blanc d'oeuf

- 150 g de sucre glace

- Quelques gouttes de jus de citron

- Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

Étaler ce glaçage sur la "plaque" de losanges avec une spatule ou une longue lame de couteau.

Mettre le tout dans le four préchauffé très chaud (240°) pendant 2 min, le temps de dessécher le sucre glace : Laisser le porte ouverte pour surveiller et enlever quand ça devient translucide

Recouper le glaçage pour séparer les losanges

Laisser sécher à l'air jusqu'au lendemain. Conserver dans une boîte...

Pâtes

◆ Pâte à Pizza

eau	150
sel	½ cc
sucre	½ cs
huile d'olive	2 cs
farine	250 g
levure	1 cc

Prog. « pâte »

Aplatir la pâte sur une surface farinée, puis la laisser reposer au moins une heure à température ambiante.

La garnir et mettre au four pendant 25 min. à 200°

= une pizza à pâte épaisse ou deux pizzas à pâte très fine

◆ Pâte Brisée

eau	3 cs
beurre mou	125 g
sel	1 pincée
farine	250 g

Prog. « pâte » jusqu'à obtention d'une boule : arrêter après le 1er pétrin,

car la pâte ne doit pas être trop travaillée, sinon elle se sable

= deux pâtes brisées

◆ Pâte à Nouilles Classiques

3 oeufs + huile	180 g
farine	300 g

Prog. « pâte à pâtes »

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

Confitures

➤ Méthode

fruits frais

400 g maxi

La quantité de sucre doit représenter la moitié du poids des fruits

sucre à confitures

200 g maxi

A la fin du programme, remplir les pots avec la confiture chaude

Fermer les pots, et les retourner sur le couvercle