

Panasonic

SD-207



Bread Bakery[®]

Automatisch broodbakautomaat
Four à pain automatique

De Warme Bakker bij u thuis: geurige recepten
La Boulangerie chez vous: recettes savoureuses



Cher Client, Chère Cliente,

Nous souhaitons d'abord vous remercier de la confiance que vous accordez aux fours à pain Panasonic. Nous espérons que vous éprouvez beaucoup de joie et de plaisir à cuire des pains "maison" particulièrement savoureux.

Vous trouverez ci-joint des recettes que j'ai élaborées à partir de farine à pâtisserie que vous pouvez acheter ici même en Belgique. J'ai essentiellement testé les farines Soezie Baking (AVEVE), car cette société propose l'assortiment le plus large et est implantée à travers tous le pays. La société INTERGRAIN a aussi eu la gentillesse de mettre à ma disposition ses différentes sortes de farine.

Rien ne vous empêche d'employer des farines d'autres marques, mais vous ne devez jamais oublier que la farine est un produit naturel et qu'une sorte peut, par exemple, absorber d'avantage d'eau qu'une autre. Il est donc possible que vous deviez adapter légèrement les proportions des ingrédients.

Nous sommes sincèrement convaincus que votre four à pain Panasonic est un très bon choix et nous souhaitons qu'à l'avenir il vous apporte encore beaucoup de satisfaction !

NOTES :

1. Pour connaître les points de vente Soezie Baking (AVEVE), appelez directement le 0800/94029.

Pour toute information concernant les recettes et différentes techniques de cuisson, n' hésitez pas à former le 016/24.26.25.

2. Pour INTERGRAIN, vous pouvez appeler directement le 04/230.37.00 ou 01.

Actuellement, cette farine n'est disponible que dans la province de Liège.

3. Pour les habitants des Pays-Bas, nous conseillons la farine de marque "Honig" et des supermarchés "Albert Heijn". Vous obtiendrez des résultats meilleurs encore en ajoutant une cuillère à soupe de sucre et 10 ml d'eau supplémentaire aux quantités indiquées dans les recettes.

Afin de connaître les points de ventes Soezie Baking (AVEVE) dans Pays-Bas, ou pour toute information concernant les recettes et différentes techniques de cuisson, appelez le 0800/0229210.

COMMENT FAIRE UN PAIN APPÉTISSANT ?

Tous les ingrédients ont des caractéristiques différentes qui influencent le résultat final de la cuisson du pain.

LES INGRÉDIENTS DE BASE

FARINE

Farine de froment :

Peut être utilisé pour du pain blanc ou comme base pour d'autres pains.

Farine de ménage :

Est moins chère, mais n'est pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

Farine fermentante :

Pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

Farine pour pâtisserie :

Est moulue plus finement et peut être utilisée pour la préparation de pâtes (p.e. pâte à tarte)

Farine de blé complète :

La totalité du grain a été moulue. Le pain complet sera plus lourd de texture et lèvera moins haut.

Autres farines :

Pour ajouter du goût et de la valeur nutritive au pain, comme la farine de soja, la farine de seigle, la farine de pain noir, etc...

Ces différentes sortes de farines sont disponibles pré-mélangées dans la plupart des grandes surfaces.

Le "Boerenbond"/AVEVE propose une gamme complète de farines et de graines spécialement conçues pour le four à pain.

SEL

Raffermit la structure de la pâte et rend la pâte plus élastique.

SUCRE

- Donne un goût sucré.
- Rend la structure de pâte plus molle et plus fine.
- Donne une croûte foncée au pain.
- Stimule la levure

Attention : Ne pas utiliser du sucre perlé. Ce sucre peut abîmer la couche de téfal du récipient de cuisson.

MATIERE GRASSE

- Améliore la douceur et le goût du pain.
 - Donne du goût au pain.
 - Maintient un niveau correct d'humidité du pain.
 - Donne de la légèreté à la pâte feuilletée.
- Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine, du saindoux, de la minarine à cuire ou de l'huile.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

- Améliore le goût du pain.
- Augmente la valeur nutritive du pain.
- Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre.

LIQUIDES

Il faut tenir compte de la quantité de liquide d'autres ingrédients afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

REMARQUE : Il est conseillé, en mode BAKE RAPID, d'utiliser de l'eau tiède, principalement pendant les mois d'hiver particulièrement froids.

LEVURE

Vous pouvez utiliser de la levure fraîche ou séchée. Ne pas utiliser de poudre à lever ou autres moyens chimiques de levée du pain.

GRAINES ET SEMENCES

Sont vendues séparément et donnent un autre goût à la farine, p.e. graine de lin, graines de tournesol, son, etc...

La farine multigraines est vendue pré-mélangée dans le commerce, au supermarché et auprès du "Boerenbond/Soezie Baking (AVEVE)" où on les appelle les 10 farines de blé. Il existe également des compositions mixtes de certaines sortes de graines de blé telles que la farine d'avoine, la farine de soja, la farine d'épautre, etc... Ces mix sont plus faciles à manipuler et donnent un meilleur résultat grâce au bon rapport farine et graines.

OEUFS

Améliore le goût et la texture du pain. Il faut toujours tenir compte de la quantité de liquide mentionnée (eau ou lait) lorsque vous ajoutez des oeufs à la préparation, afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

NOIX

Vous pouvez utiliser des noix en petits morceaux. Il faut tenir compte que le pain ne lèvera pas autant lorsque vous ajoutez des noix à la préparation.

HERBES

Peuvent être utilisées en petites quantités afin de modifier le goût du pain.

REMARQUE : Le bon résultat du pain dépend d'un grand nombre de facteurs, comme la qualité de la farine qui peut varier selon l'endroit et la température de stockage.

Un autre facteur très important est la qualité de la farine qui peut changer d'année en année suite à la qualité de la récolte qui est sous l'influence continue du temps. Lorsque une farine de mauvaise qualité est obtenue, le pain ne lèvera pas assez ou retombera après la levée.

POUR OBTENIR UN RÉSULTAT DE CUISSON DE PAIN OPTIMALE ...

IL Y A LIEU DE TENIR COMPTE DES POINTS SUIVANTS :

- Le four à pain ne peut se trouver dans un endroit humide.
- Tous les ingrédients doivent être utilisés à température ambiante.
- La farine doit être fraîche.
- Le sel et la levure doivent être séparés.
- Ajouter un peu de sucre à la préparation pour un meilleur résultat.
- Veillez à utiliser une farine bien fraîche.
- Toujours utiliser des mesures à juste niveau.

CONSEILS PRATIQUES

- Avec le mode "RAPID", le pain lèvera moins haut. Ce mode est préférable pour les pains qui contiennent du sucre, comme : le pain au chocolat, le pain brioche,...
- Le pain complet lèvera moins que le pain blanc, dès lors il est préférable d'utiliser le mode "WHOLE WHEAT" qui dure 5 heures afin que le pain puisse lever plus longtemps.
- Si vous utilisez la minuterie, le pain lèvera plus haut.
- Les pains qui contiennent du sucre lèveront plus rapidement.
- Si vous utilisez de la levure fraîche, il faut d'abord la dissoudre dans un peu d'eau tiède.
- Si vous utilisez de la levure en grains, employez le petit côté de la mesure pour mesurer la levure.
Ceci est égale au contenu d'une cuillère à café, l'autre côté est égale à la mesure d'une cuillère à soupe.
- Si vous voulez un pain moins lourd, vous pouvez prendre moins de farine et plus d'eau.
Attention : Gardez toujours la même quantité de levure.

Ajouter dans l'ordre :

1. La levure
2. Le sucre
3. La farine
4. Le liquide (eau ou lait)
5. Le sel
6. Le beurre

REMARQUE :

Pour un pain de 500 gr, ajoutez environ 10 gr de levure sèche.
Pour les autres recettes, adaptez la quantité selon la règle de trois.

QUELQUES MOTS D'EXPLICATION

TOUCHE MENU

Avec la TOUCHE MENU, vous choisissez d'abord le programme principal.
En appuyant sur cette touche, vous déplacez la flèche jusqu'à la fonction souhaitée :

- Appuyer 1 x pour sélectionner BASIC (PAIN DE BASE)
- Appuyer 2 x pour sélectionner WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)
- Appuyer 3 x pour sélectionner MULTIGRAIN
- Appuyer 4 x pour sélectionner FRENCH (PAIN PARISIEN)
- Appuyer 5 x pour sélectionner PIZZA
- Appuyer 6 x Pour sélectionner BAKE ONLY (CUISSON SEULE)

TOUCHE SELECT

La TOUCHE SELECT vous permet de sélectionner le programme désiré :

- Appuyer 1 x pour sélectionner BAKE (CUISSON STANDARD) (programme de 4 h)
- Appuyer 2 x pour sélectionner BAKE RAPID (CUISSON RAPIDE) (programme de 1h55)
- Appuyer 3 x pour sélectionner BAKE SANDWICH (PAIN TOAST) (programme de 4 h)
- Appuyer 4 x pour sélectionner BAKE RAISIN (CUISSON RAISIN) (programme de 4 h)
- Appuyer 5 x pour sélectionner DOUGH (PATE) (programme de 2h20)
- Appuyer 6 x pour sélectionner DOUGH RAISIN (PATE RAISIN) (programme de 2h20)

TOUCHE SIZE ET TOUCHE CRUST

Pour terminer, appuyez sur la TOUCHE SIZE pour sélectionner la taille du pain (grand, moyen, petit), et sur la TOUCHE CRUST pour sélectionner la couleur de la croûte (pâle, moyenne, foncée). Si tous les réglages sont corrects, appuyez sur la touche START pour démarrer le programme de cuisson.

Chaque recette de ce fascicule s'accompagne de la procédure de programmation afin que vous ne risquez pas de commettre la moindre erreur !

MODE BASIC BAKE (& RAPID) / MODE BASIC BAKE SANDWICH

RECETTES POUR PAIN BLANC / RECETTE POUR PAIN TOAST

MODE BASIC BAKE LARGE & MODE BASIC BAKE LARGE RAPID

Ingrédients

- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 1/2 grande ms de sucre
- 500 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 330 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- (1 x appuyer sur select pour le RAPID MODE
donne un pain plus léger)
- 1,2,3 x appuyer sur crust
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE SMALL & MODE BASIC BAKE SMALL RAPID

Ingrédients

- 1/2 petite ms de levure sèche
- 1/4 petite ms de sucre
- 300 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 200 ml d'eau
- 1/2 grande ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- (1 x appuyer sur select pour le RAPID MODE
donne un pain plus léger)
- 2 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE MEDIUM & MODE BASIC BAKE MEDIUM RAPID

Ingrédients

- 1 petite ms de levure sèche
- 1 1/2 petite ms de sucre
- 450 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 300 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- (1 x appuyer sur select pour le RAPID MODE
donne un pain plus léger)
- 1 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE SANDWICH

Ingrédients

- 1 petite ms de levure sèche
- 1/2 petite ms de sucre
- 400 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 260 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

MODE BASIC BAKE RAISIN

RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

MODE BASIC BAKE RAISIN LARGE

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 50 gr de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 500 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 300 ml de lait
- 1 oeuf
- 2¹/₂ grandes ms de beurre
- 1¹/₂ petite ms de sel
- 100 gr raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1,2,3 x appuyer sur crust (de préférence la sélection medium)
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrédients

- 1¹/₂ petite ms de levure sèche
- 45 gr de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 450 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 270 ml de lait
- 1 oeuf
- 2 grandes ms de beurre
- 1 petite ms de sel
- 80 gr raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust (de préférence la sélection medium)
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE RAISIN SMALL

Ingrédients

- 1 petite ms de levure sèche
- 30 gr de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 300 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 170 ml de lait
- 1 oeuf
- 1 grande ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel
- 60 gr raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 2 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust (de préférence la sélection pâle ou moyenne)
- 1 x appuyer sur start

REMARQUES

Vous pouvez également utiliser la farine "Luxe Fermier" de AVEVE.

Dans ce cas, veuillez utiliser la recette imprimée sur le dos de l'emballage.

RECETTES POUR PATES

PATE A TARTE (Pour 2 tartes)

Ingrédients

60 gr de sucre
2 petites ms de levure sèche
500 gr de farine patissière
100 ml d'eau
3 oeufs
100 gr de beurre
1 1/2 petite ms de sel

Programmation

5 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

RECETTE POUR TARTE AU RIZ

Ingrédients

500 gr de pâte à tarte
2 boîtes de riz à la crème
2 oeufs

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Mélanger les deux boîtes de riz à la crème avec les jaunes d'oeuf. Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement au mélange de riz à la crème. Verser la préparation sur la pâte. Cuire pendant environ 40 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR TARTE AU SUCRE

Ingrédients

500 gr de pâte à tarte
3 oeufs
1 petite ms de beurre
1 dl de crème fraîche
100 gr de sucre brun
quelques morceaux de sucre

Préparation

Etendre la pâte au rouleau dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Dorer les bords avec un oeuf battu. A l'aide d'un pinceau, enduire le fond de la pâte de beurre ramolli. Battre la crème et 2 oeufs, puis verser sur le fond de pâte. Saupoudrer le tout de sucre brun en ajoutant un morceau de sucre de-ci, de-là. Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

RECETTE POUR TARTE AUX POMMES

Ingrédients

200 gr de pâte à tarte
4 pommes
40 gr de farine
40 gr de beurre
1 1/2 dl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de kirsch
2 oeufs

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Eplucher les pommes, retirer le coeur et les couper en quartiers minces. Répartir les morceaux de pommes sur la pâte. Mélanger la farine, le beurre fondu, la crème, le kirsch et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange aéré. Verser ensuite la préparation sur les pommes. Cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

RECETTE POUR BABA AU RHUM (Pour un moule à Savarin de 1L)

Ingrédients

2 dl d'eau
200 gr de sucre
1 dl de rhum
farine impalpable
crème fraîche
fruits

Préparation

Préparer la pâte de base. La placer dans un moule à savarin et faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 175 degrés.

Mélanger le sucre semoule, le rhum et l'eau pour obtenir un sirop. Verser ce mélange sur la pâte cuite préalablement et la laisser s'imbiber.

Saupoudrer généreusement de sucre impalpable et remplir éventuellement la cavité de crème fraîche et/ou de fruits.

MODE BASIC DOUGH RAISIN RECETTE POUR BOULES AUX RAISINS

Ingrédients

250 ml d'eau
500 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
50 gr de beurre
150 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

1 x appuyer sur menu
5 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

Préparation

Incorporer les raisins lorsque le signal sonore a retenti. Façonner ensuite des boules d'environ 50 grammes. Les laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

QUELQUES MOTS D'EXPLICATION

TOUCHE MENU

Avec la TOUCHE MENU, vous choisissez d'abord le programme principal. En appuyant sur cette touche, vous déplacez la flèche jusqu'à la fonction souhaitée :

Appuyer 2 x pour sélectionner WHOLE WHEAT (ci-après WW) (BLÉ ENTIER)

Français

TOUCHE SELECT

La TOUCHE SELECT vous permet de choisir le programme désiré.

Appuyer 1 x pour WW BAKE RAPID (CUISSON BLÉ ENTIER RAPIDE) (3 heures)

Appuyer 2 x pour WW BAKE SANDWICH (CUISSON DE PAIN TOAST AU BLÉ ENTIER) (5 heures)

Appuyer 3 x pour WW BAKE RAISIN (CUISSON AUX RAISINS AU BLÉ ENTIER) (5 heures)

Appuyer 4 x pour WW DOUGH (PATE AU BLÉ ENTIER) (3 heures 15)

Appuyer 5 x pour WW DOUGH RAISIN (PATE AUX RAISINS AU BLÉ ENTIER) (3 heures 15)

MODE WHOLE WHEAT BAKE

RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER

MODE WHOLE WHEAT BAKE LARGE

Ingrédients

- 1/2 grande ms de sucre
- 2 petites ms de levure sèche
- 400 gr de farine intégrale fine
Soezie Baking (AVEVE)
- 100 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 320 ml d'eau
- 2 grandes ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE MEDIUM

Ingrédients

- 1 petite ms de sucre
- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 400 gr de farine intégrale fine
Soezie Baking (AVEVE)
- 50 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 290 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE SMALL

Ingrédients

- 1/2 petite ms de sucre
- 1 petite ms de levure sèche
- 275 gr de farine intégrale fine
Soezie Baking (AVEVE)
- 25 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 190 ml d'eau
- 1/2 grande ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en **MODE WHOLE WHEAT RAPID**.

Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.

Toutes les recettes ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme.

Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

MODE WHOLE WHEAT BAKE SANDWICH

RECETTE POUR PAIN TOAST AU BLÉ ENTIER

Ingrédients

- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 1/2 petite ms de sucre
- 200 gr de farine "Blanc d'Antan"
Soezie Baking (AVEVE)
- 200 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 270 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN

RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN LARGE

Ingrédients

- 2 grandes ms de miel
- 3 petites ms de levure sèche
- 400 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 100 gr de farine "Blanc d'Antan"
Soezie Baking (AVEVE)
- 300 ml d'eau
- 2 grandes ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel
- 100 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN SMALL

Ingrédients

- 1/2 grande ms de miel
- 1 petite ms de levure sèche
- 250 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 50 gr de farine "Blanc d'Antan"
Soezie Baking (AVEVE)
- 180 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel
- 50 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 2 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrédients

- 1 grande ms de miel
- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 325 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 125 gr de farine "Blanc d'Antan"
Soezie Baking (AVEVE)
- 270 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel
- 75 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

REMARQUE

Comme ces recettes utilisent peu de farine blanche, les pains seront moins bien levés. Vous pouvez bien entendu intégrer davantage de farine blanche, mais vous devez alors réduire la quantité d'eau. Le signal sonore (2 x 3 courtes impulsions) retentit dès que l'indication 03:46 apparaît sur l'affichage.

MODE WHOLE WHEAT DOUGH & WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN

RECETTE POUR PATE AU BLÉ ENTIER & RECETTE POUR PATE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

Français

MODE WHOLE WHEAT DOUGH

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 1 grande ms de sucre
- 250 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 250 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 280 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 4 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

MODE WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 300 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 200 gr de farine " "
Soezie Baking (AVEVE)
- 280 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel
- 100 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 5 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Voir "MODE Whole Wheat Dough"

MODE MULTIGRAIN BAKE & MODE MULTIGRAIN DOUGH

RECETTE POUR PAIN MULTIGRAINS & RECETTE POUR PATE MULTIGRAINS

MODE MULTIGRAIN BAKE

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 1 petite ms de sucre
- 500 gr de farine 10-céréales
Soezie Baking (AVEVE)
- 330 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel
- 1 grande ms de beurre

Programmation

- 3 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain. Vous pouvez l'employer avec tous les types de farines multigraines.

MODE MULTIGRAIN DOUGH COURONNE AU MUESLI

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 1 grande ms de miel
- 300 gr de farine 10-céréales
Soezie Baking (AVEVE)
- 200 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 100 gr de muesli
- 280 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 3 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Au terme du programme suivre la procédure expliquée ci-dessous.
Fariner les mains ainsi que la surface de travail et façonner des boules de pâte d'environ 50 grammes. Les disposer ensuite côte à côte dans un moule rond préalablement beurré et fariné. Laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge. Cuire 20 minutes environ dans un four préchauffé à 220 degrés.

Français

MODE FRENCH BAKE

RECETTE POUR PAIN PARISIEN

RECETTE POUR PAIN PISTOLET

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 400 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 260 ml d'eau
- 1 petite ms de sel
- 1 grande ms de beurre

Programmation

- 4 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.
Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

MODE PIZZA

Français

RECETTE POUR PATE A PIZZA

Ingredients

- 2 petites ms de levure sèche
- 500 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 290 ml d'eau
- 1 petite ms de sel
- 1 1/2 grande ms de beurre

Programmation

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.
Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR PATE A PISTOLETS

Ingredients

- 2 1/2 petites ms de levure sèche
- 500 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 280 ml d'eau (très froid)
- 2 petites ms de sel

Programmation

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough".
Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR PATE A SANDWICHES

Ingredients

- 1 petite ms de levure sèche
- 500 gr de farine "Luxe Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 250 ml d'eau
- 2 grandes ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough". Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Aplatir les boules et façonner de petits pâtons de forme cylindrique.
Dorer à l'oeuf battu.
Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 230 degrés.

INTRODUCTION

Pour accéder à ce mode, appuyez 6 fois sur la TOUCHE MENU. Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche. Maintenez la TOUCHE TIMER enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 10 minutes, par pas de 1 minute.

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 200 gr de beurre ramolli
- 1 paquet "ANCO CAKE MIX"

Programmation 1

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation 1

Laisser l'appareil pétrir pendant 10 minutes environ afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Après 10 minutes, appuyer sur la touche STOP. Retirer immédiatement le crochet pétrisseur du moule. Si vous oubliez de retirer le crochet pétrisseur, un creux se forme à la base du cake.

Programmation 2

- 6 x appuyer sur menu
- appuyer sur timer jusqu'à apparition de 1 : 10 (1 heure et 10 minutes) sur le display
- 1 x appuyer sur start

Préparation 2

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir. Dès qu'il est refroidi, démouler le cake, puis le laisser refroidir sur une grille.

Remarque

Vous pouvez également préparer la pâte manuellement. Dans ce cas, veuillez ne pas tenir compte de la *Programmation 1* et la *Préparation 1*.

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

- 3 oeufs
- 150 gr de beurre ramolli
- 330 gr "AVEVE CAKE MIX"
- 100 gr de raisins (à ajouter après 5 minutes de pétrissage)

Programmation & Préparation

Voir recette précédente.

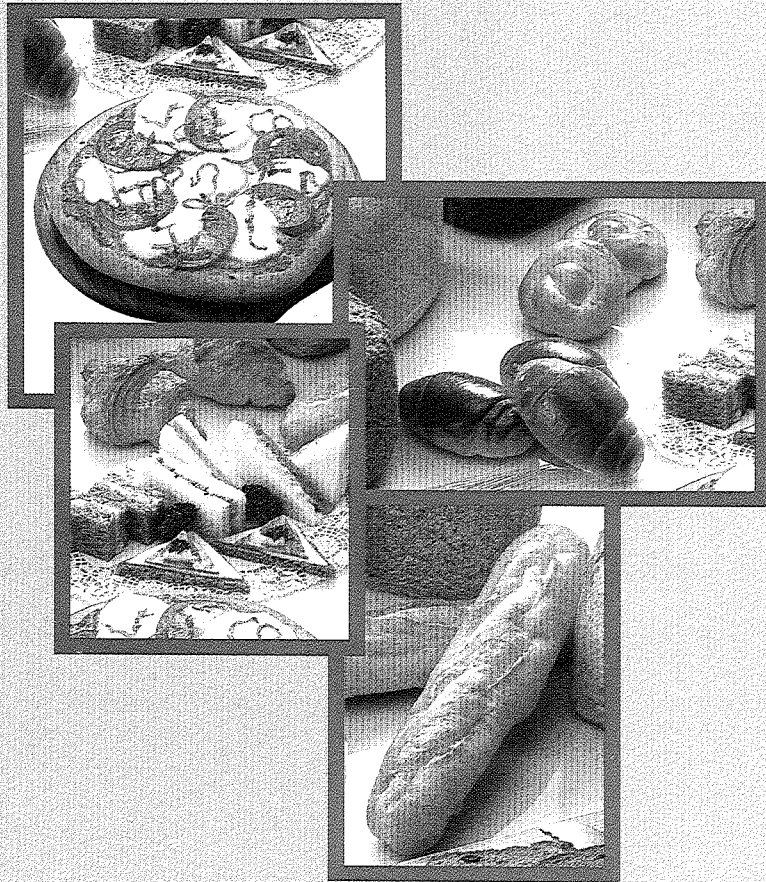
RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

- 4 oeufs
- 200 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 100 gr de granulés de chocolat

Programmation & Préparation

Voir recette précédente



**Matsushita Electric
Industrial Co., Ltd.**
Central P.O. Box 288
Osaka 542-8588,
Japan

DZ54B139
0105-0