



**La Boulangerie chez vous
29 recettes savoureuses**

**De Warme Bakker bij u thuis
29 geurige recepten**



**Le Four à Pain Automatique
De Bakautomaat**



Panasonic

SD-BT2P

CONTENU INHOUD



Page 3: Introduction
4: Construction
5: Utilisation
6: Préparation
7: Astuces
8/23 Partie I: Recettes de pains
24/30 Partie II: Recettes de pâtes
31: Notices

Pagina 3: Inleiding
4: Konstruktie
5: Bediening
6: Bereiding
7: Nuttige tips
8/23 Deel I Broodrecepten
24/30 Deel II Beslagrecepten
31: Notities

Panasonic

Panasonic Belgium
Stationstraat
1720 Groot Bijgaarden



Toutes nos félicitations!

Avec ce nouveau Four à Pain Automatique de PANASONIC, vous ne mettrez plus la main à la pâte, tout en disposant chaque jour de pain frais sur base de produits naturels, sans conservatifs, d'après vos recettes personnelles. Et sans devoir passer par toutes les opérations compliquées inhérentes à une bonne cuisson de pain!

Avant de vous lancer dans des expérimentations, nous vous conseillons de vous familiariser avec cette nouvelle technique de cuisson grâce aux recettes-clé ci-après. Pour un résultat optimal, il faudra également observer quelques principes de base simples:

- ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées (ou leur équivalent) et respectez toujours les proportions mentionnées.
- n'utilisez pas de la farine fermentante: la levure—en poudre et non pas sous forme de pâte soluble à l'eau—sera ajoutée à la pâte après le premier mélange des ingrédients.
- le four automatique offre deux fonctions:
 - 1) four à pain entièrement automatique: le pétrissage, le levage et la cuisson se font sans aucune intervention.
 - 2) mélangeur-pétrisseur pour les pâtes à pistolets, pizzas...prêtes à enfourner.

Panasonic vous souhaite bon appétit!

Hartelijk gefeliciteerd!

Met deze nieuwe PANASONIC Bakautomaat beschikt u voortaan over een warme bakker bij u thuis. Nu kunt u elke dag zelf vers brood bakken met natuurlijke grondstoffen, zonder bewaarmiddelen, volgens uw eigen recepten. En zonder alle ingewikkelde bewerkingen die tot nu toe bij het zelfbakken kwamen kijken!

Voordat u begint te experimenteren, raden we u aan om wat ervaring op te doen met deze nieuwe baktechniek door middel van de "standaard-recepten" in deze folder. Daarnaast dient u een aantal—eenvoudige—vuistregels in acht te nemen voor een optimaal resultaat:

- overschrijd nooit de aangegeven hoeveelheden (of hun equivalent) en houd u altijd aan de opgegeven proporties.
- gebruik geen zelfrijzend bakmeel: de gist—liefst in poedervorm en geen in water op te lossen pasta—mag pas bij het deeg gevoegd worden na een eerste menging, om een makkelijk te verwerken beslag te krijgen.
- de automaat kan op twee manieren gebruikt worden:
 - 1) als bakautomaat voor brood die geheel automatisch de ingrediënten mengt, het deeg doet rijzen en tenslotte bakt.
 - 2) als menger voor gebak, pistolets, pizza-deeg...die het beslag automatisch overklaar maakt.

Veel succes!

Pour mieux connaître votre Four à Pain Automatique.

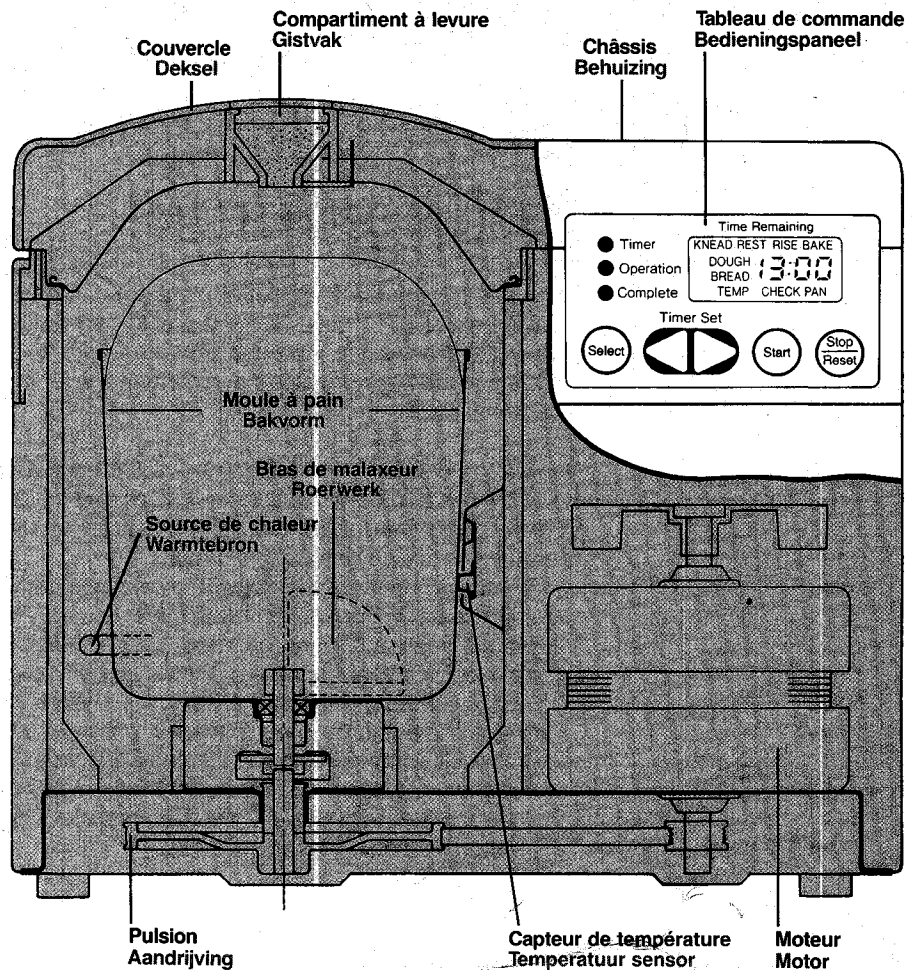
Remarques:

- L'appareil ne fonctionne pas si le moule n'est pas en place.
- Le mélangeur doit être rabattu horizontalement dans le moule.
- Toujours bien nettoyer et sécher le compartiment à levure. En effet, la levure s'encroûte par l'humidité, ce qui compromet le bon fonctionnement de l'appareil.
- Les opérations de pétrissage et de levage ne peuvent démarrer que lorsque la température intérieure est inférieure à 40°C.

Nadere kennismaking met uw Bakautomaat.

Opmerkingen:

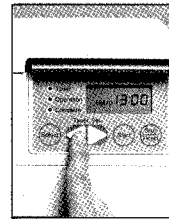
- Het apparaat kan niet werken als de bakvorm niet op haar plaats zit.
- De menger moet in horizontale stand in de bakvorm neergeklapt worden.
- Het gistvak steeds goed reinigen en droog houden. Vocht veroorzaakt aankeeking waardoor de goede werking in het gedrang komt.
- De kneed- en rijsoperaties kunnen pas starten als de binnentemperatuur minder dan 40°C bedraagt.



Votre four à pain automatique pas à pas. Uw bakautomaat stap voor stap.

1 Verser tous les ingrédients de la recette (sauf la levure!) dans le moule.

Giet alle in het recept genoemde ingrediënten (behalve de gist!) in de bakvorm.

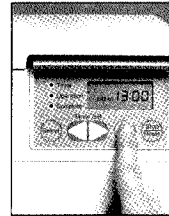
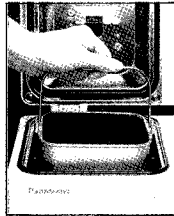


5 Grâce à la minuterie, l'appareil peut être pré-programmé jusque 13 heures.

Dank zij de timer kan het apparaat tot 13 uur vooraf geprogrammeerd worden.

2 Placer le moule dans l'appareil.

Plaats de bakvorm dan in het apparaat.

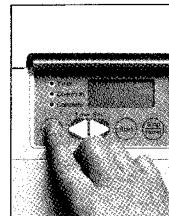


6 Enclencher le temps désiré avant la FIN DE LA CUISSON et actionnez le bouton "START": les ingrédients sont pétris immédiatement et, à l'heure fixée, le pain sera cuit.

Stel de gewenste tijd voor "EINDE Baktijd" in en druk op de "START" knop. De ingrediënten worden direct geknead en op het voorziene uur is uw brood gebakken.

3 Fermer le couvercle et verser la quantité nécessaire de levure dans le compartiment ad hoc; fermer soigneusement.

Sluit het deksel en giet de nodige hoeveelheid gist in het gistvak; sluit de klep zorgvuldig af.

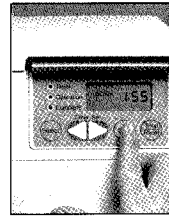
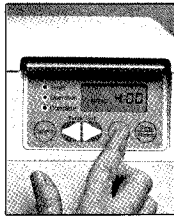


7 Si vous voulez préparer une pâte à cuire dans un four à gaz ou électrique classique, il suffit de pousser deux fois sur le sélecteur.

Als u beslag wilt klaarmaken dat in een klassieke gas- of elektrische oven moet worden gebakken, drukt u 2 x de selectieknop in.

4 Si vous voulez effectuer toutes les opérations de cuisson directement, pousser sur le bouton "START": Le temps de préparation et de cuisson apparaît sur l'écran: 4 heures.

Als u het hele bakproces meteen wilt uitvoeren, drukt u gewoon op de "START" knop. Dan verschijnt de baktijd op het scherm: 4 uur.



8 Ensuite, poussez sur le bouton "START": sur l'écran apparaît le temps nécessaire au pétrissage et au levage: 1 hre 55 min.

Vervolgens drukt u de "START" knop in: de kneed- en rijstijd voor het beslag verschijnt op het scherm: 1 u 55.

PREPARATION BEREIDING

Que se passe-t-il dans votre Four à Pain Automatique PANASONIC

Grâce à cet appareil, vous pouvez effectuer deux opérations bien distinctes: la cuisson de pain de A à Z et la préparation de pâte à pistolets, pâtisseries, pizzas...à cuire ensuite dans un four conventionnel.

Wat gebeurt er in uw PANASONIC Bakautomaat?

Met dit apparaat kunt u twee verschillende werkzaamheden uitvoeren: brood bakken van A tot Z en beslag klaarmaken voor pistolets, gebak, cake enz, die u daarna in een klassieke oven bakt. Hoe verlopen deze operaties?

La cuisson de pain

Pour commencer, les ingrédients sont mélangés une première fois, avant l'adjonction automatique de la levure. En cours de pétrissage, les protéines de la farine sont intégrées, ce qui rend la pâte plus élastique. Cette opération s'effectue dès le départ, même si la minuterie est enclenchée.

Au cours du temps de repos subséquent, la pâte devient encore plus souple. Suit alors un premier temps de levage pendant lequel les gaz qui se développent sont éliminés. En cours de levage, la pâte est maintenue à une température favorisant l'action de la levure, de sorte qu'au bout de cette phase, elle est prête à la cuisson. La pâte prend la forme voulue, et lève une seconde fois avant d'être cuite.

Brood bakken

Om te beginnen worden de ingrediënten voor de eerste maal gekneed en dan wordt de gist automatisch toegevoegd. Tijdens het kneden worden de eiwitten in het meel geïntegreerd, zodat het deeg elastisch wordt. Deze operatie geschiedt onmiddellijk, ook als de timer is ingesteld.

Tijdens de daaropvolgende rusttijd wordt het deeg nog elastischer. Dan volgt de eerste rijperiode en worden de aanwezige gassen geëlimineerd. Tijdens deze rijtijd wordt het deeg op een temperatuur gehouden die de werking van de gist bevordert, zodat er langzaam een bakklaar beslag wordt verkregen.

Dit beslag krijgt de gewenste vorm, rijst een tweede maal en wordt tenslotte gebakken.

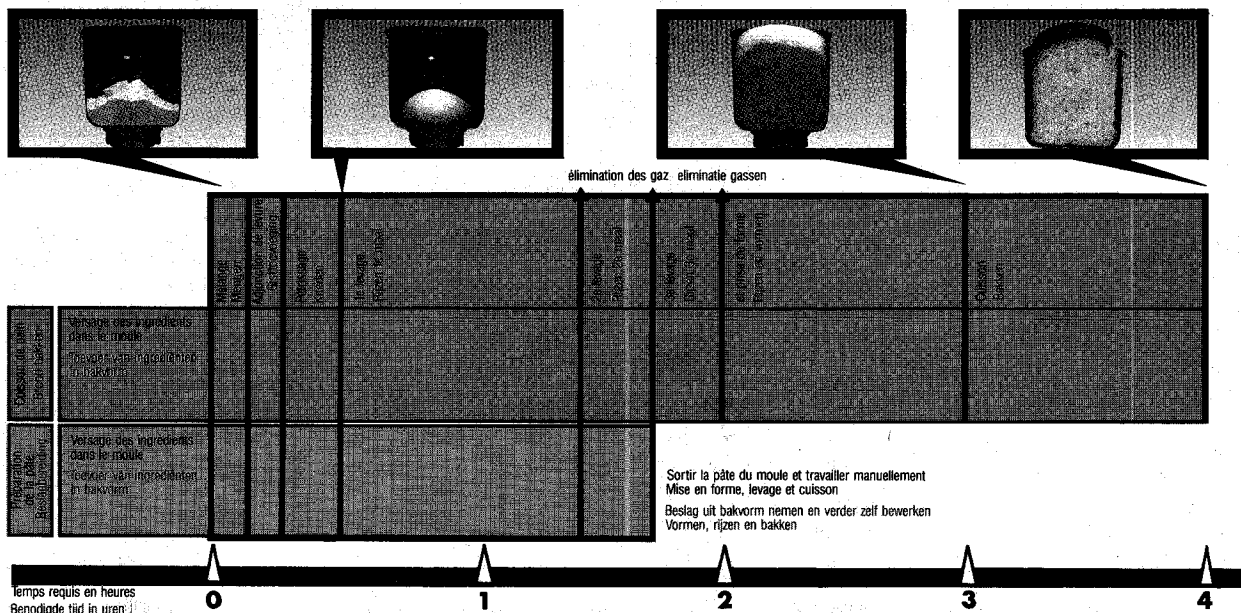
Préparation de pâtes

Les premières opérations—liage, adjonction de levure, pétrissage, levage—se déroulent de la même manière que pour la cuisson du pain. Mais dès que la pâte est montée, il faut la travailler manuellement: sortez-la du moule et reposez-la un petit temps pour la rendre plus malléable. Pour l'empêcher de sécher, il vaut mieux la recouvrir d'un tissu fin.

Disposez ensuite la pâte dans la forme voulue et faites-la monter une dernière fois par une température de 30 à 35°C. Maintenant, la pâte est prête pour la cuisson dans un four conventionnel selon la recette.

Beslagbereiding

De eerste operaties -mengen, toevoegen van gist, kneden, rijzen- gebeuren op dezelfde manier als voor het brood bakken. Maar zodra het beslag klaar is moet u zelf verder gaan. Neem het beslag uit het apparaat en laat het een tijdje rusten zodat het achteraf makkelijker te bewerken is. Om uitdrogen te voorkomen dekt u het af met een linnen doek. Dan geeft u de gewenste vorm aan het beslag en laat het nog 1 maal rijzen bij een temperatuur van 30 à 35°C. Het beslag is nu klaar om in een voorverwarme klassieke oven volgens recept te worden gebakken.



ASTUCES NUTTIGE TIPS

- Le pré-programmage du début de cuisson grâce à la minuterie prolonge considérablement les temps de repos et de levage. C'est pourquoi nous vous conseillons d'utiliser dans ce cas 30% de levure en poudre en moins et d'éviter l'emploi de lait frais ou d'autres ingrédients fermentants (fruits frais, jus, légumes etc.)
De même, il vaut mieux cuire tout de suite la pâte aux noix ou aux raisins, qui risque sinon de s'affaisser pendant le temps de repos.
- Les quantités peuvent être réduites proportionnellement, à condition de veiller aux mesures respectives et de ne pas diminuer plus que la moitié mentionné dans les recettes.
- La levure est un produit organique dont les réactions dépendent de la température ambiante, du degré d'humidité etc. Le résultat obtenu ne sera donc jamais 100% identique.
- Des pâtes lourdes (orge, blé entier) ne sont pas toujours homogènes. Vérifiez-les en début du temps de repos et lissez-les au besoin à l'aide d'une spatule.
- Après le signal de fin de cuisson, il faut sortir le pain tout de suite de l'appareil et le faire refroidir à l'air libre.

- Met de timer kan het bakprogramma op het vastgestelde uur beginnen. Hierdoor wordt de rijst- en rusttijd aanzienlijk verlengd. Daarom raden wij u aan om in dat geval 30% minder gistpoeder te gebruiken en geen verse melk of andere fermenterende ingrediënten (vers fruit, fruitsap, groente...) toe te voegen.
Beslag met noten of rozijnen kunt u ook het best direkt bakken: het deeg kan anders tijdens de rusttijd in elkaar zakken.
- De hoeveelheden kunnen proportioneel verminderd worden, maar neem steeds goed de verhoudingen in acht en verminder de hoeveelheden maximaal tot de helft van wat in de recepten wordt aangegeven.
- Gist is een organisch produkt en de reacties hangen af van de binnentemperatuur, de vochtigheidsgraad enz. Daarom zal het verkregen resultaat nooit 100% identiek zijn.
- Zwaar deeg (gerst, volkoren) wordt niet altijd perfekt gemengd. Kijk dit deeg dus na tijdens de rusttijd en meng het desgewenst nog even met een spatel.
- Na het eindsignaal moet u het brood direkt uit het apparaat halen en op een rooster in de keuken af laten koelen.

1 litre = 10 dl = 100 cl = 1000 ml
donc 25 cl = 1/4 litre

1 kilo = 1000 grammes

1 liter = 10 dl = 100 cl = 1000 ml
dus 25 el = 1/4 liter

1 kilo = 1000 gram

Pour votre facilité, nous vous conseillons d'utiliser la double cuillère à mesure fournie avec l'appareil, en suivant les quantités indiquées dans les recettes.

1 grande mesure = 15ml
1 petite mesure = 5 ml

Om het U gemakkelijker te maken raden wij U aan gebruik te maken van de dubbele maatlepel die bij het apparaat wordt geleverd en de hoeveelheden in de recepten de volgen.

1 grote maatlepel = 15 ml
1 kleine maatlepel = 5ml

PARTIE I RECETTES DE PAIN

DEEL I BROOD BAKKEN

Les ingrédients principaux

Pour la préparation du pain, on utilise avant tout de la farine, généralement de blé, parfois de seigle ou d'autres céréales. Pour un résultat optimal, nous recommandons l'utilisation de produits de qualité. En Belgique, SOUBRY offre une gamme de farines sélectionnées: nos tests ont démontré qu'elles sont idéales pour l'emploi dans le Four à Pain Automatique PANASONIC.

C'est le degré de céréale complète qui détermine la valeur nutritive minérale. Les qualités les plus courantes de farine sont le pain blanc, le pain de campagne (30% de blé intégral), le pain gris (80% de blé intégral) et le pain de seigle (un mélange de 30% de farine de seigle et de 70% de blé intégral). Dans les magasins spécialisés, vous trouverez d'autres variétés de céréales, mais il faut s'assurer qu'elles se lient bien à l'eau pour obtenir une pâte lisse.

De plus, il faut savoir que certaines céréales comme la farine contenant plus de 40% de seigle, ne peuvent être montées en pâte prête à la cuisson qu'en y ajoutant du levain. De la sorte, le procès de levage dure plus de 14 heures et ces variétés ne conviennent donc pas à votre Four à Pain Automatique.

En plus de la farine, on utilise aussi de la levure, de l'eau et du sel. Le sel ne confère pas uniquement du goût au pain, mais stabilise la levure et favorise la coloration de la croûte. Le pain sans sel nécessite un mélange et un levage attentifs et ne se dorera jamais aussi joliment.

Eventuellement, on peut ajouter du lait en poudre et du sucre. Le sucre stimule le levage et procure une croûte bien dorée. Le lait rend la pâte plus malléable et améliore l'aspect et le goût du pain.

De voornaamste ingrediënten

Voor broodbereiding wordt in de eerste plaats meel gebruikt, meestal van tarwe, soms ook van rogge of andere graansoorten.

Voor een optimaal resultaat adviseren we het gebruik van kwaliteitsprodukten. In België brengt SOUBRY een compleet gamma geselecteerde meelsoorten op de markt en onze testen hebben aangetoond dat hiermee prima resultaten worden verkregen in de PANASONIC Bakautomaat.

Het volkoren-percentage bepaalt de hoeveelheid minerale voedingsstoffen.

De meest courante kwaliteiten zijn meel voor witbrood, boerenbrood (30% gedeeltelijk volkorenbrood), bruin brood (80% gedeeltelijk volkorenbrood) en roggebrood (gemengd meel met 30% rogge en 70% voltarwe).

In speciaalzaken vindt u nog andere meel-variëteiten, maar dan moet u wel nagaan of ze goed met water vermengd kunnen worden om een glad deeg te vormen.

Bovendien moet u er rekening mee houden dat bepaalde meelsoorten zoals meel met meer dan 40% rogge, alleen door toevoeging van zuurdesem bakklaar kunnen worden gemaakt. Het meng- en rijspocess duurt hier meer dan 14 uur en deze soorten zijn dus niet geschikt voor uw Bakautomaat.

Naast meel worden ook gist, water en zout gebruikt. Zout geeft niet alleen smaak aan het brood, maar stabiliseert ook het deeg en bevordert de bruine korstvorming. Zoutloos brood vraagt dus speciale aandacht bij het mengen en rijzen en wordt nooit zo mooi bruin.

Eventueel kunnen ook melkpoeder en suiker toegevoegd worden. Suiker bevordert de gisting en het bruinbakken. Melk vergemakkelijkt de bewerking van het deeg en verbetert het aspect en de smaak van het brood.

Pain blanc
Witbrood

400 g de farine de blé pour pain blanc
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de beurre
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)
400 g witbrood—tarwemeel
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel boter
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

Pain de seigle
Roggebrood

400 g de farine de seigle (mélange seigle/blé entier)
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de beurre
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)
400 g roggebroodmeel (rogge/voltarwemengsel)
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel boter
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

Pain d'orge
Gerstebrood

150 g de farine d'orge
250 g de farine de blé
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de beurre
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)
150 g gerstmeel
250 g tarwemeel
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel boter
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

Pain au lait
Melkbrood

350 g de farine de pain blanc (blé)
1 grande mesure de sucre
1 petite mesure de sel
1 oeuf (facultatif)
1 grande mesure d'huile
240 ml de lait demi-écrémé
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)
350 g witbroodmeel (tarwe)
1 grote maatlepel suiker
1 kleine maatlepel zout
1 ei (fakultatief)
1 grote maatlepel olie
240 ml halfvolle melk
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

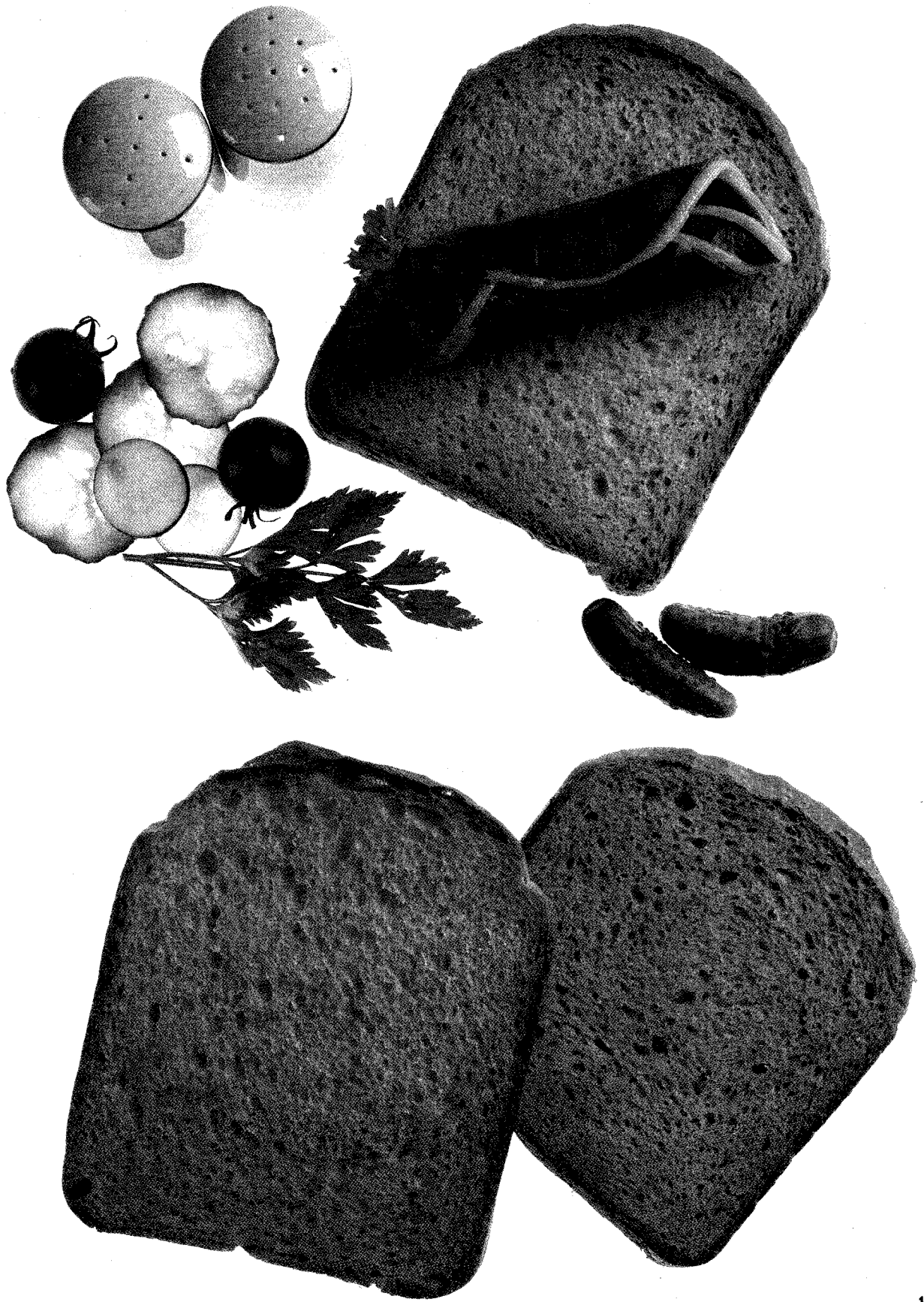
Pour un petit-déjeuner ou un goûter solide et appétissant.
Se marie très bien avec les oeufs sur le plat.

Stevig en smakelijk aan het ontbijt, als vieruurtje of als welkome aanvulling bij een broodmaaltijd. Ook erg lekker met spiegeleieren.

Pain Chasseur Jagersbrood

400 g de farine de seigle (mélange seigle/blé intégral)
240 ml d'eau
1 grande mesure de saindoux
1 petite mesure de sel
100 g d'échalotes finement hachées et fondues
100 g de lard fumé finement haché
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

400 g roggebroodmeel (rogge/voltarwemengsel)
240 ml water
1 grote maatlepel reuzel
1 kleine maatlepel zout
100 g fijngehakte, gefruite sjalotjes
100 g fijngesnipperd rookspek
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)



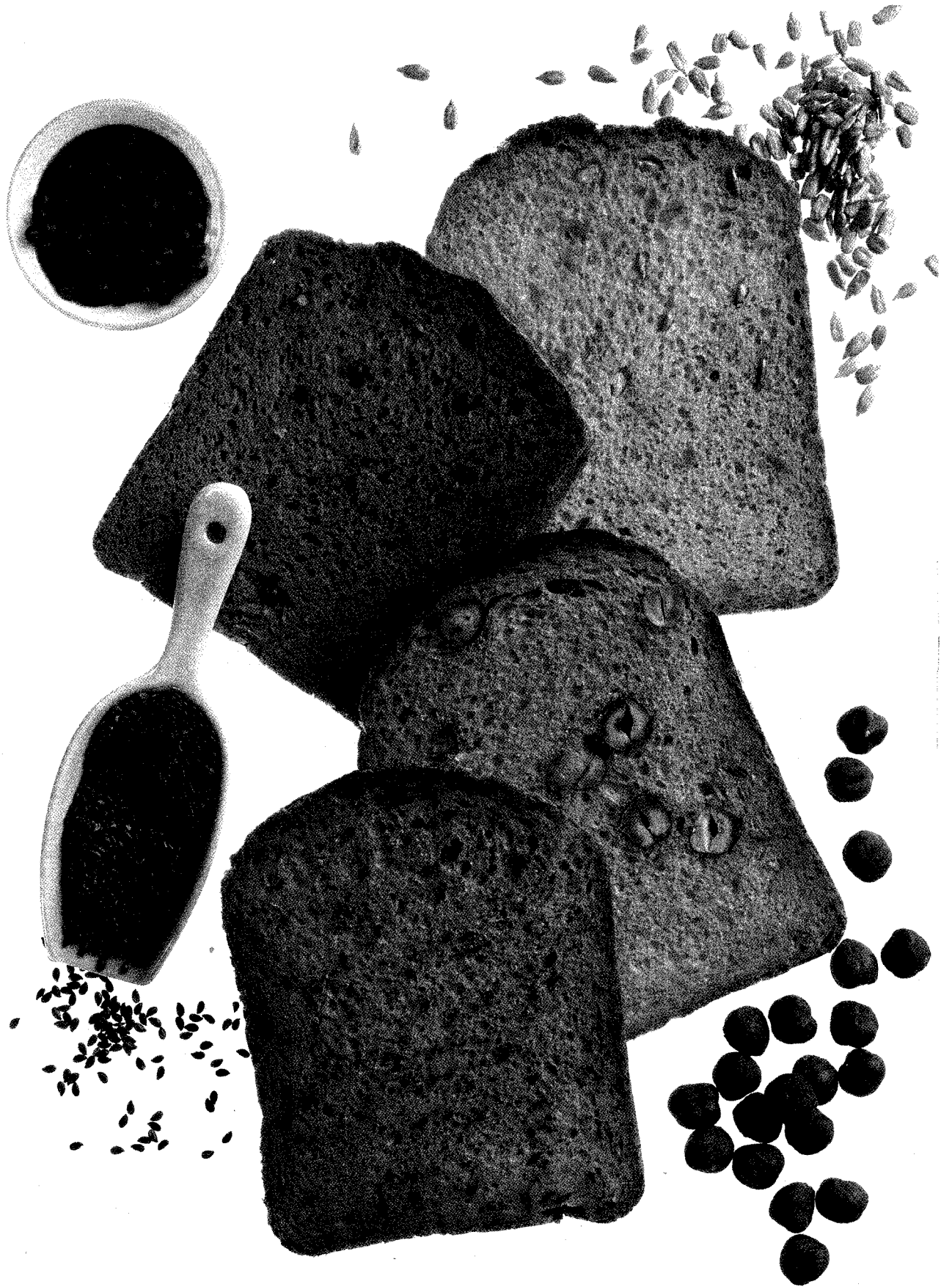
Un délice avec un plateau de fromages. Accompagne aussi à merveille les fromages à pâte mi-molle, comme le Port Salut, le Wynendaele, le Chimay Trappiste, etc.

Heerlijk bij een kaasschotel en een ideale combinatie met halfharde kazen, zoals Port Salut, Wynendaele, Chimay Trappiste, enz.

Pain aux noix Notenbrood

**400 g farine de pain gris (farine partiellement intégrale, 80%)
1 petite mesure de sel
1 grande mesure d'huile de noix
100 g de noix hachées grossièrement
240 ml d'eau
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)**

**400 g gedeeltelijk volkoren tarwemeel (80%)
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel notenolie
100 g grof gemalen walnoten
240 ml water
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)**



Une variété surprenante qui accentue le goût du jambon de campagne, des salamis, etc.

Een verrassende variatie die de volle smaak van boerenhesp, salami...prima onderlijnt.

Pain aux échalotes Sjalottenbrood

400 g farine de seigle (mélange de seigle/blé intégral)
1 grande mesure de saindoux
1 petite mesure de sel
220 ml d'eau
150 d'échalotes hachées et fondues
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

400 g roggebroodmeel (rogge/voltarwemengsel)
1 grote maatlepel reuzel
1 kleine maatlepel zout
220 ml water
150 gehakte, gefruite sjalotjes
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

L'accompagnement idéal des fromages au goût doux à pâtes dures: Gouda, Edam, Mimolette...

De ideale begeleiding voor harde, niet-scherpe kazen: Present, Edammer, Mimolette...

Pain au cumin
Komijnbrood

300 g de farine de blé
100 g de farine d'orge
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de saindoux
1 grande mesure de graines de cumin
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

300 g tarwemeel
100 g gerstemeel
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel reuzel
1 grote maatlepel komijnzaad
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

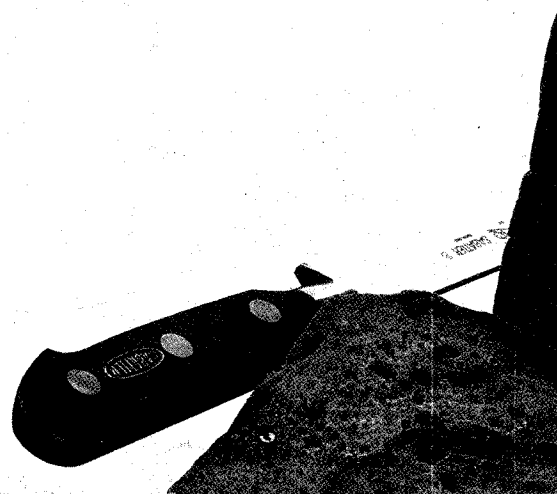
Une alternative heureuse pour vos croque-monsieur, hamburgers...

Een welkome afwisseling voor croque-monsieur, hamburgers...

Pain au sésame Sesambrood

**400 g de farine de seigle (mélange seigle/blé intégral)
1 petite mesure de sel
1 grande mesure d'huile
240 ml d'eau
2 grandes mesures de graines de sésame
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)**

**400 g roggebroomdeel (rogge/voltarwemengsel)
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel olie
240 ml water
2 grote maatlepels sesamzaad
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)**



Appétissant, sain et riche en minéraux et amidon.

Lekker, gezond en rijk aan minerale voedingsstoffen en zetmeel.

Pain au lin
Lijnzaadbrood

400 g de farine de seigle (mélange seigle/blé intégral)
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de beurre
2 grandes mesures de graines de lin
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

400 g roggebroodmeel (rogge/voltarwemengsel)
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel boter
2 grote maatlepels lijnzaad
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)



Délicieux avec des pâtés de viande.

Een lekkernij bij allerlei vleespasteien.

Pain au tournesol Zonnebloembrood

400 g de farine d'orge (mélange orge/blé complet)
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure d'huile de tournesol
4 grandes mesures de graines de tournesol
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

400 g gerstebroodmeel (gerst/voltarwemengsel)
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel zonnebloemolie
4 grote maatlepels zonnebloempitten
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

Une source de vitamines B et d'autres aliments sains.

Een bron van vitaminen B en andere gezonde voedingsstoffen.

**Pain aux germes
de blé
Tarwekiembrood**

**250 g de farine de blé partiellement intégrale
150 g de farine d'orge
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de beurre
3 grandes mesures de germes de blé
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)**

**250 g gedeeltelijk volkorenmeel
150 g gerstemeel
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel boter
3 grote maatlepels tarwekiemen
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)**

Une recette originale qui valorise vos salades vertes, plats de crudités...

Een origineel recept, dat aan uw groene slaatjes, rauwkost...een bijzonder cachet geeft.

Pain au poivre rose
Roze-peper-brood

250 g de farine de blé intégral
150 g de farine d'orge
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de lait en poudre
1 grande mesure de saindoux
1 à 2 grandes mesures de grains de poivre rose
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

250 g volkorenmeel
150 g gerstemeel
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel melkpoeder
1 grote maatlepel reuzel
1 à 2 grote maatlepels roze peperkorrels
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

Une bonne base pour un petit-déjeuner rustique: une façon agréable d'entamer la journée.

De basis voor een lekker boerenontbijt: een fijne manier om de dag te beginnen.

**Pain au fromage
blanc
Witte-kaas-brood**

**400 g de farine de seigle (mélange seigle/blé intégral)
1 petite mesure de sel
2 grandes mesures de fromage blanc
220 ml d'eau
1/2 sachet de levure en poudre (3,5g)**

**400 g roggebroodmeel (rogge/voltarwemengsel)
1 kleine maatlepel zout
2 grote maatlepels witte kaas
220 ml water
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)**

Pain Muesli Muesli brood

Astuce: vous pouvez composer vos recettes de pain personnelles à partir des diverses farines, à condition d'observer les points suivants:

- la quantité de 400 g de farine ne peut jamais être dépassée.
- certains mélanges demandent un temps de levage très long et ne conviennent donc pas au Four à Pain Automatique PANASONIC.

Tip: u kunt zelf broodvariëaties samenstellen uit verschillende meelsoorten, als u maar aan het volgende denkt:

- de hoeveelheid van 400 g meel mag niet overschreden worden.
- een aantal meelmengsels vragen een zeer lange rijstijd en zijn dus niet geschikt voor de PANASONIC Bakautomaat.

Un petit-déjeuner sain et savoureux, que les enfants adorent.

Een gezond en smakelijk ontbijt, waar kinderen veel van houden.

400 g de farine de pain de campagne (blé intégral 30%)
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de sucre
240 ml d'eau
100 g de muesli
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

400 g boerenbroodmeel (30% gedeeltelijk volkorenbrood)
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel suiker
240 ml water
100 g muesli
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

A servir frais ou grillé. Un délice pour le goûter. Un raffinement culinaire avec le foie gras ou de canard.

Vers of als toast. Ook heerlijk bij de koffie. Geserveerd met foie gras, eende- of ganzelever wordt dit een culinair raffinement.

Pain Brioche Brioche-brood

350 g de farine de pain blanc
1 grande mesure de sucre raffiné
1 petite mesure de sel
100 g de beurre
1 oeuf
180 ml de lait
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

350 g witbroodmeel
1 grote maatlepel geraffineerde suiker
1 kleine maatlepel zout
100 g boter
1 ei
180 ml melk
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)



Astuce: si vous utilisez du lait frais, des fruits frais ou confits, ou d'autres ingrédients fermentants et périssables, nous vous conseillons d'enclencher uniquement le Programme 4 Heures (donc pas de temps de repos prolongés).

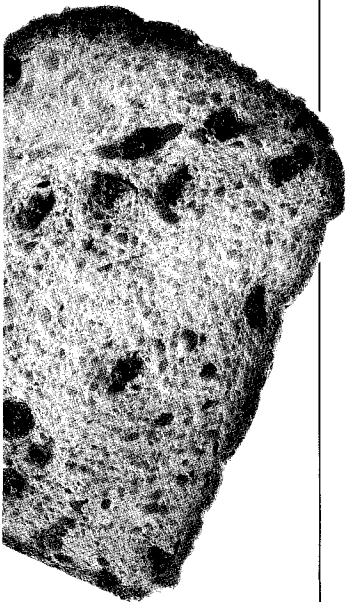
Tip: als u verse melk, vers of gekonfijt fruit en andere fermenterende of snel bedervende ingrediënten gebruikt, raden we u aan om alleen het 4-Uur-Programma in te stellen. (Geen verlengde rusttijd).

Pain aux raisins Rozijnenbrood

**400 g de farine de pain blanc
50 g de beurre
1 oeuf
100 g de sucre raffiné
1 sachet de sucre vanillé
100 g de raisins
250 ml de lait demi-écrémé
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)**

**400 g witbroodmeel
50 g boter
1 ei
100 g geraffineerde suiker
1 pakje vanillesuiker
100 g rozijnen
250 ml halfvolle melk
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)**

Cramique Kramiek



**400 g de farine de pain blanc
50 g de beurre
1 oeuf
100 g de sucre raffiné
250 ml de lait demi-écrémé
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)**

**400 g witbroodmeel
50 g boter
1 ei
100 g geraffineerde suiker
250 ml halfvolle melk
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)**

PARTIE II RECETTES DE PATES

DEEL II BESLAGBEREIDING

Cette pâte constitue la base pour de nombreux gâteaux, tartes, etc. Mettez votre inventivité à l'œuvre pour créer des recettes aussi succulentes que variées.

Dit beslag vormt de basis voor talloze gebakjes, taarten, enz. U kunt zelf variaties uitdenken voor oneindig veel originele recepten.

Recette de base: Biscuit

160 g de farine de blé pour
pâtisserie

75 g de beurre

1/2 petite mesure de sel

125 g de sucre raffiné

3 oeufs

300 ml de lait

1 sachet de levure en poudre
(7 g)

Basisrecept: Biscuit

160 g tarwebloem voor patisserie

75 g boter

1/2 maatlepeltje zout

125 g geraffineerde suiker

3 eieren

300 ml melk

1 pakje gistpoeder (7 g)

- Verser tous les ingrédients dans le moule et enclencher le programme "Préparation de pâte". Dès le signal de la fin, transférer la pâte dans un moule graissé allant au four et recouvrir d'un tissu fin.
- Faire lever pendant 1 heure à une température de 35°C.
- Cuire 40 à 45 min. dans un four classique à 190°C.
- Démouler et faire refroidir.
- Alle ingrediënten in de mengbak gieten en het beslagprogramma inschakelen. Na het eindsignaal het deeg in een ingevette bakvorm overbrengen en afdekken met een linnen doek.
- 1 uur laten rijzen bij een temperatuur van 35°C.
- 40 à 45 minuten bakken in een klassieke oven op 190°C.
- uit de vorm halen en af laten koelen.

Baba au rhum Baba au rhum

Ajouter aux ingrédients de base 50 g de raisins et un zeste de citron émincé. Disposer dans des ravers allant au four et arroser de rhum après la cuisson.

Voeg aan de basisingrediënten 50 g rozijnen en schilfertjes citroenschil toe. In puddingvormpjes doen en als de baba's klaar zijn, deze met rum overgieten.

Pâte à pizza Pizza-deeg

400 g de farine de pain blanc

1 pincée de sel

1 verre d'eau

1/2 sachet de levure en
poudre (3,5 g)

400 g witbroodmeel

1 snuifje zout

1 glas water

1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

Verser les ingrédients dans le moule et enclencher le Programme Pâte.

- Après le signal sonore, transférer la pâte sur une planche, pétrir une dernière fois et partager en deux.
- Etaler avec le rouleau à pâtisserie.
- Transférer sur une plaque à four.
- Recouvrir la pâte avec une garniture au choix. Commencez toujours avec un coulis de tomate, suivi par du fromage (mozzarella), du jambon, salami, anchois, olives...Epicer avec de l'origan, du poivre, des aromates.
- Cuire pendant 30 minutes env. dans un four chaud (220°C).

- De ingrediënten in de mengbak gieten en het beslagprogramma instellen.
- Na het eindsignaal het deeg op een plank overbrengen, nogmaals kneden en in tweeën verdelen.
 - Uitrollen met een deegroller.
 - Op een ingevette bakplaat overbrengen.
 - Het deeg garneren met een topping naar keuze. Begin altijd met een tomaten-coulis, gevolgd door kaas (mozzarella), ham, salami, ansjovis, olijven...Kruiden met marjolein, peper, aromaten.
 - Ongeveer 30 minuten bakken in een hete oven (220°C).

Pâte Savarin

250 g de farine de blé pour pâtisserie	250 g tarwebloem voor pâtisserie
100 g de beurre	100 g boter
20 g de sucre	20 g suiker
6 g de sel	6 g zout
4 oeufs	4 eieren
200 ml de lait	200 ml melk
1 sachet de levure en poudre (7 g)	1 pakje gistpoeder (7 g)

Préparation: voir pâte Biscuit. Pétrir une dernière fois et transférer dans un grand moule. Après la cuisson, arroser d'un sirop de 150 g de sucre raffiné dans 50 ml de rhum.

Bereiding: zie Biscuit-beslag. Even nakneden en in een grote puddingvorm overbrengen. Na het bakken overgieten met een stroopje van 150 g geraffineerde suiker in 50 ml rum.

Pâte à tartes

450 g de farine de blé pour pâtisserie	450 g tarwebloem voor pâtisserie
150 g de beurre	150 g boter
2 oeufs	2 eieren
4 grandes mesures de sucre raffiné	4 grote maatlepels geraffineerde suiker
1 pincée de sel	1 snuifje zout
80 ml de lait	80 ml melk

Verser tous les ingrédients dans le moule et enclencher le Programme Pâte. Après le signal sonore, pétrir une dernière fois, répartir en deux et étaler avec le rouleau à pâtisserie. Faire lever 15 min. à 35°C dans des moules beurrés. Garnir de fruits, sucre, riz au lait...et cuire 20 à 30 min. dans le four chaud (210°C).

Alle ingrediënten in de mengbak doen en het beslagprogramma instellen. Na het eindsignaal nogmaals doorkneden, in tweeën verdelen en uitrollen met een deegroller. Een kwartier laten rijzen bij 35°C in ingevette taartvormen. Garneren met vruchten, suiker, ruijstap...en 20 à 30 min. in de hete oven (210°C) bakken.

PETIT-DEJEUNER EN FETE

ONTBIJTFEEST

Pistolets, piccolos Pistolets, piccolo's

**250 g de farine de pain blanc, pain de campagne,
blé complet ou seigle**
240 ml d'eau
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de beurre
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)

Préparer la pâte dans votre Four à Pain Automatique, pétrir une dernière fois et former 18 boules. Pratiquer une incision transversale pour les pistolets. Allonger la forme des piccolos et pratiquer trois incisions transversales. Saupoudrer de farine, recouvrir d'un tissu fin et faire lever à 35°C pendant 40 min. Cuire au four très chaud (210°C) pendant 20 à 25 min.

250 g witbrood-boerenbrood-voltarwe of roggebroodmeel
240 ml water
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel boter
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)

Beslag bereiden in de Bakautomaat, nog even nakneden en 10 bolletjes vormen. Pistolets middenop insnijden. Piccolo's iets uitrollen in de lengte en dan drie dwarse inkepingen maken. Met meel bestrooien, afdekken met een linnen doek en laten rijzen bij 35°C gedurende 40 min. In de hete oven (210°C) 20 à 25 min. laten bakken.



**Petits pain du
seigle, baguettes**
**Roggebroodjes,
stokbrood**

Préparer la pâte de la même façon que pour les pistolets et les piccolos. Pour les baguettes, partager la pâte en deux. Rouler en forme de baguette et pratiquer quelques incisions transversales. Faire lever un peu plus longtemps que les pistolets et prolonger le temps de cuisson jusque 30 à 35 minutes.

Vous pouvez aussi préparer de délicieux pistolets ou piccolos avec la farine de pain de campagne, gris, ou de seigle. Toutes les variations sont possibles, à condition de respecter les proportions indiquées dans nos recettes pour le avec des graines de sésame, de tournesol, de cumin...avant de les enfourner.

De bereiding van het beslag is dezelfde als voor pistolets en piccolo's. Voor stokbrood verdeelt u het beslag in tweeën. Uitrollen tot het beslag een stokvorm heeft en enkele malen dwars inkepen. Iets langer laten rijzen dan de pistolets en de baktijd verlengen tot 30 à 35 minuten.

Met roggebrood-, boerenbrood- of voltarwemeel kunt u ook heerlijke pistolets of piccolo's bereiden. En andere combinaties zijn mogelijk als u de proporties in acht neemt die we hebben opgegeven in de broodrecepten: die feestelijke broodjes kunt u overstrooien met sesamzaad, zonnebloempitten, komijnzaad... voor u ze in de oven plaatst.



Brioche Brioche

Commencez par préparer une pâte selon l'une des trois formules suivantes, selon que vous préférez un résultat onctueux, normal ou croustillant. Vous pouvez également utiliser cette recette pour vos petits pains au beurre.

Voor brioche maakt u eerst een koekbeslag. Drie formules naargelang u een romig, normaal of extra-knapperig eindresultaat verkiest. U kunt het recept van dit beslag ook gebruiken voor boterkoeken.

- 1) 250 g de beurre
300 g de farine de blé pour pâtisserie
4 oeufs
5 g de sel
10 g de sucre raffiné
250 ml de lait
1 sachet de levure en poudre (7 g)
 - 2) 250 g de farine de blé pour pâtisserie
200 g de beurre
4 g de sel
20 g de sucre raffiné
3 oeufs
200 ml de lait
2/3 sachet de levure en poudre (5 g)
 - 3) 300 g de farine de blé pour pâtisserie
100 ml de lait
4 grandes mesures de sucre raffiné
1 grande mesure de beurre
1 petite mesure de sel
3 jaunes d'oeuf
1 sachet de levure en poudre (7 g)
- 1) 250 g boter
300 g tarwebloem voor pâtisserie
4 eieren
5 g zout
10 g geraffineerde suiker
250 ml melk
1 pakje gistpoeder (7 g)
 - 2) 250 g tarwebloem voor pâtisserie
200 g boter
4 g zout
20 g geraffineerde suiker
3 eieren
200 ml melk
2/3 pakje gistpoeder (5 g)
 - 3) 300 g tarwebloem voor pâtisserie
100 ml melk
4 grote maatl. geraffineerde suiker
1 grote maatlepel boter
1 kleine maatlepel zout
3 eierdooiers
1 pakje gistpoeder (7 g)



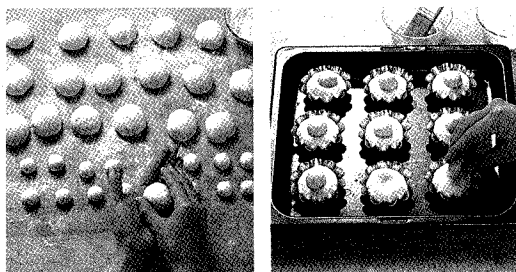
Brioches

Pétrir la pâte sortie du Four à Pain Automatique PANASONIC pendant quelques secondes encore.

Répartir la pâte en 8 grandes et 8 boules plus petites. Poser les petites sur les grandes, Recouvrir d'un tissu fin et faire lever pendant 1 heure à 35°C. Avant la cuisson, enduire au pinceau d'un mélange de jaune d'oeuf et de crème. Cuire 15 à 20 minutes au four très chaud (210°C).

Het deeg na bereiding in de PANASONIC Bakautomaat enkele sekonden nakneden.

Het beslag verdelen in 8 grote en 8 kleinere bollen. De kleine bollen in de grote plaatsen. Afdekken met een linnen doek en 1 uur bij een temperatuur van 35°C laten rijzen. Voor het bakken met een penseel in room gemengd eigeel bestrijken. 15 à 20 min. bakken in een hete oven (210°C).



Croissants Croissants

300 g de farine de blé pour pâtisserie
200 ml de lait
1 grande mesure de sucre
1 petite mesure de sel
1 grande mesure de beurre
1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)
(ne pas ajouter à la pâte: 3 oeufs)

Préparer la pâte dans le Four à Pain Automatique PANASONIC, pétrir encore pendant quelques secondes à la main, étaler au rouleau à pâtisserie. Répartir en 8 triangles égaux, enrouler chaque Triangle et enduire des oeufs battus. Faire lever pendant 45 min. sous un tisse fin. Cuire 20 à 30 min. au four chaud. La même pâte peut être utilisée pour les petits pains au beurre, au chocolat ou les vidés. Dans ce dernier cas, ne pas utiliser du sucre.

300 g tarwebloem voor patisserie
200 ml melk
1 grote maatlepel suiker
1 kleine maatlepel zout
1 grote maatlepel boter
1/2 pakje gistpoeder (3,5 g)
(niet meemengen: 3 eieren)

Beslag bereiden in de PANASONIC Bakautomaat, enkele sekonden nakneden en uitrollen met een deegroller.

In 8 gelijke driehoeken snijden; elke driehoek oprollen en bestrijken met de opgeklopte eieren. 45 min. laten rijzen onder een linnen doek. 20 à 30 min. in een hete oven bakken. Hetzelfde beslag kan ook gebruikt worden voor boterkoeken, chocolade-koeken of pastelbakjes. In dit laatste geval geen suiker toevoegen.

