

MACHINE A PAIN FMP900 – NOTICE D'UTILISATION (GS/220-240V/50HZ)

Introduction

La machine à pain modèle FMP900 vous permet de préparer divers pains faits maison en proposant 12 programmes de cuisson dont :

Pain blanc, pain français, pain complet, pain rapide, super rapide 1, super rapide 2, pâte, pain sucré, confitures, gâteaux, pain de mie et cuisson prolongée.

Importants conseils de sécurité :

1. Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation avant de vous servir de la machine à pain.
2. NE touchez PAS les surfaces chaudes Les surfaces accessibles risquent de devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants isolants pour sortir le moule à pain chaud.
3. Pour éviter des déversements dans la chambre de cuisson, retirez toujours le moule à pain de la machine avant d'ajouter les ingrédients.
Les ingrédients que l'on fait tomber par mégarde sur la résistance peuvent brûler et provoquer de la fumée.

4. Réservez votre machine à pain à l'usage domestique pour lequel elle est prévue.
5. N'utilisez PAS l'appareil s'il est tombé accidentellement ou si son cordon d'alimentation présente des signes visibles d'endommagement.
6. Ne plongez PAS l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez TOUJOURS l'appareil en dehors des périodes d'utilisation, avant la pose ou la dépose de pièces ou avant le nettoyage.
8. NE laissez PAS le cordon d'alimentation pendre du bord d'un plan de travail ou lui permettre de toucher des surfaces chaudes.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
10. NE mettez PAS votre main dans la chambre de cuisson après avoir retiré le moule à pain car elle sera très chaude.
11. NE touchez PAS les pièces en mouvement dans la machine à pain.
12. NE dépassez PAS les quantités maximales indiquées sous peine de surcharger la machine à pain.

13. N'exposez PAS la machine à pain au rayonnement direct du soleil, à proximité d'appareils chauds ou dans un courant d'air.

Tous ces facteurs peuvent perturber la température interne du four, ce qui pourrait gêner les résultats.

14. Au cas, fort malencontreux, où il y aurait une coupure de courant après le traitement partiel des ingrédients, il vous faudra recommencer.

15. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.

16. NE faites PAS fonctionner la machine à pain lorsqu'elle est vide sous peine de l'endommager.

17. NE vous servez PAS de la chambre de cuisson pour conserver quoique ce soit.

18. NE couvrez PAS les orifices sur le couvercle pour faire échapper la vapeur et assurez-vous que la ventilation est suffisante autour de la machine à pain pendant son fonctionnement.

19. Nettoyez bien le four et le moule après utilisation mais uniquement quand ils auront refroidi.

20. NE laissez PAS les enfants jouer avec l'appareil.

Utilisation de la machine pour la première fois :

La machine ne peut être branchée qu'à une prise électrique reliée à la terre et correctement installée de 220-240V 50Hz.

Lorsque la machine est branchée au secteur, un bip sonore se fait entendre et l'inscription « 3:00 » apparaît sur l'écran au bout d'un court instant. Veuillez noter que les deux points entre le « 3 » et les « 00 » ne sont pas visibles en permanence.

La machine est maintenant prête à fonctionner et se règle automatique sur le programme « 1 » (position normale) mais sans se mettre en marche.

Programmes et fonctionnement

La machine à pain FMP900 est dotée d'un écran LCD et fonctionne par l'entremise de 6 touches, avec affichage.

Programmes :

Ceci permet de sélectionner le programme souhaité. A chaque appui (accompagné d'un petit bip sonore), le type de programme change. Le programme en cours apparaît sur l'écran. La machine possède 12 réglages différents qui sont décrits dans la section « Types de programmes »

Degré de cuisson :

Ceci permet de sélectionner le degré de cuisson de la croûte : moelleux, ferme ou croustillant.

Taille du pain :

Ceci permet de sélectionner la taille du pain : normal ou gros.

Bouton DÉPART / ARRÊT

Ceci permet de démarrer ou d'arrêter le programme de cuisson sélectionné.

DÉPART : pour démarrer un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 1 seconde. bip sonore court est émis, les deux points sur l'affichage de l'heure commencent à clignoter et le programme commence.

ARRÊT : pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme l'annulation du programme.

Marche/Arrêt

Deux points qui clignotent : le programme a commencé
Deux points continuellement allumés : le programme a été annulé.

Minuteur

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre machine démarre pour qu'un pain tout chaud vous attende quand vous levez le matin ou quand vous revenez du travail.

Utilisez la touche « TEMPS + » pour augmenter le temps d'attente par tranche de 10 minutes et, le cas échéant, la touche « TEMPS - » pour le diminuer. Dès que le minuteur est réglé au temps d'attente voulu, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** ». Les deux points « : » clignoteront et votre pain sera prêt à l'heure que vous aurez prévu.

Le minuteur peut être réglé jusqu'à 13 heures.

EXEMPLE : il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7h00, c'est-à-dire 10 heures et 30 minutes plus tard.

Appuyez sur la touche « TEMPS + » jusqu'à lire « 10:30 », car la durée entre l'heure actuelle (20h30) et l'heure à laquelle le pain doit être prêt est de 10 heures et 30 minutes.

Si vous vous servez du minuteur, n'utilisez pas d'ingrédients périssables comme les œufs, le lait frais, etc.

Maintien au chaud :

Votre pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain de la machine, éteignez cette fonction en appuyant sur le bouton « DÉPART/ARRÊT ».

Message d'avertissement :

Si les lettres « H:HH » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que la température à l'intérieur est encore trop chaude.

Appuyez sur ARRÊT, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si les lettres « E:EE » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que le détecteur de température est défectueux. Il devra être réparé par un spécialiste.

Conditions ambiantes

Il se peut que la machine fonctionne bien dans une large plage de températures mais il risque d'y avoir une différence dans la taille du pain selon si la pièce est très chaude ou très froide. Nous suggérons une température ambiante entre 10 °C et 36 °C.

Types de programmes :

La machine à pain FMP900 est dotée de 12 programmes :

1.	pain blanc	pétrissage, levée et cuisson de pain normal
2.	pain français	pétrissage, levée et cuisson avec une durée de levée plus longue (pour aérer)
3.	pain complet	pétrissage, levée et cuisson de pain au blé complet
4.	pain rapide	pétrissage, levée et cuisson de pain avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium
5.	pain sucré	pétrissage, levée et cuisson de pain sucré
6.	super rapide 1	pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 700g
7.	super rapide 2	pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 900g
8.	pâte	pétrissage et levée sans cuisson
9.	confitures	mélange et cuisson de confitures
10.	gâteaux	mélange et cuisson du gâteau, levée avec du bicarbonate de sodium ou de la levure chimique
11.	pain de mie	pétrissage, levé et cuisson du pain de mie
12.	cuisson prolongée	cuisson uniquement, pas besoin de pétrissage ni de levée (pour les pâtes toutes faites)

Insertion et retrait du moule à pain :

Insertion : Insérez le moule à pain en appuyant légèrement et en le faisant tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qui se fixe dans la position correcte.

Retrait : Pour retirer le moule à pain, appuyez légèrement dessus et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il est toujours préférable de porter des gants isolants car le moule à pain sera chaud après utilisation.

Comment faire du pain :

- 1.Retirez le moule à pain.
- 2.Placez le pétrin sur l'axe.
- 3.Placez les ingrédients dans le moule à pain. Tous les ingrédients, y compris les liquides, doivent être à la température de la pièce. Incorporez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette ! Ajoutez la levure EN TOUT DERNIER. Saupoudrez le sucre et le sel autour du mélange qui reste. Mettez la levure dans un petit trou dans la farine.
- 4.Placez le moule à pain dans la machine.
- 5.Fermez le couvercle.
- 6.Branchez la machine au secteur.

Reportez-vous aux paragraphes « Utilisation de la machine pour la première fois » et « Branchement électrique ».

- 7.Sélectionnez le programme et le degré de cuisson.
- 8.Réglez le minuteur si vous en avez besoin.

9. Appuyez sur le bouton « DÉPART », les deux points « : » clignotent. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Si pendant le processus de deuxième pétrissage des programmes ci-dessous, un bip sonore est émis, ceci indique qu'on peut rajouter les ingrédients délicats (raisins secs et fruits confits) : PAIN BLANC, PAIN FRANCAIS, PAIN COMPLET, PAIN SUCRE, PAIN DE MIE, PAIN RAPIDE

Il est normal que de la vapeur s'échappe des petits orifices.

10.Dernière étape

A la fin du programme de cuisson, 10 bips sonores se font entendre et la machine passe directement à la fonction de maintien au chaud d'une heure suivie de 10 autres bips sonores indiquant la fin du programme. Si vous souhaitez retirer le pain plus tôt, annulez la fonction « maintien au chaud » en appuyant sur le bouton « DÉPART/ARRÊT », ouvrez le couvercle et sortez le moule à pain. Il est indispensable d'utiliser des gants isolants ou autre objet similaire car le moule à pain est très chaud.

Retournez le moule à pain et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain sorte. Si le pétrin reste dans le pain, dégagez-le avec un ustensil en plastique résistant à la chaleur. Laissez le pain refroidir.

11.Débranchez la prise du secteur et nettoyez la machine en suivant les instructions.

Exemple de recette :

Programme	PAIN BLANC
Eau	1 1/3 tasse
Sucre	3 cuillères à soupe
Huile	3 cuillères à soupe
Sel	2 cuillères à café
Lait en poudre	3 cuillères à soupe
Farine à pain	4 tasses
Levure sèche	2 cuillères à café

Vous trouverez d'autres recettes dans le livre de recettes.

A propos des pains rapides

Les pains rapides sont faits avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium qui est activé par l'humidité et la chaleur. Pour réaliser des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous les liquides au fond du moule à pain et les ingrédients secs au-dessus.

Pendant le mélange initial de la pâte à pain rapide, les ingrédients secs risquent de s'accumuler dans les coins du moule et il sera peut-être nécessaire d'aider la machine à mélanger les ingrédients avec une spatule en bois pour éviter la formation de boules de farine.

A propos des programmes « super rapide 1 » et « super rapide 2 »

Ces deux programmes super rapides permettent de préparer du pain en l'espace d'une heure. Le pain est un peu plus dense en texture avec ces réglages. L'eau utilisée dans les recettes doit être à une température comprise entre 48 et 50°C, température à vérifier avec un thermomètre de cuisson.

Nettoyage et stockage :

Débranchez la machine du secteur et laissez-la refroidir avant de commencer à la laver.

1. Le moule à pain : Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun objet pointu ou abrasif.

2. Le pétrin : S'il est difficile de retirer le pétrin de l'axe, mettez de l'eau dans le moule à pain et laissez tremper.

3. Le couvercle et la vitre : Nettoyer le couvercle et l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon légèrement humide.

Cet appareil est conforme aux directives CE relatives à la suppression des interférences radio et à la sécurité électrique (directive Basse tension) et a été fabriqué pour satisfaire aux exigences de sécurité actuelles.

Garantie :

Nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à partir de la date d'achat (preuve d'achat à l'appui). Les appareils défectueux seront réparés ou remplacés gratuitement s'ils sont reconnus avoir un défaut de fabrication.

La garantie sera nulle si les appareils ont été modifiés de quelque façon que ce soit. Pour les réparations pendant de la période de garantie, veuillez ramener le produit dans sa totalité, accompagné de la preuve d'achat, à l'endroit où vous l'avez acheté.

RECETTES

PAIN BLANC TRADITIONNEL

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Margarine ou beurre	1 cs	1,5 cs
Sel	1 cc	1 3/4 cc
Lait en poudre	1,5 cs	2 cs
Sucre	1,5 cs	2 cs
Farine de type 150	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain blanc

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 45	390g	525g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN FRANCAIS

Pain blanc français

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	280ml	375ml
Sel	1 cc	1 cc
Huile végétale	3/4 cs	1 cs
Semoule de blé dur	20g	150g
Farine de type 45	390g	525g
Farine de blé dur	50g	75g
Sucre	1 cc	1 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN RAPIDE

Pain aux raisins et aux noix

Conseil : Ajoutez les raisins secs et les noix après le signal sonore, pendant la deuxième phase de pétrissage

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait	210ml	275ml
Margarine ou beurre	25g	30g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 45	310g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Raisins secs	50g	75g
Noix écrasées	30g	40g

Programme : PAIN RAPIDE

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger.

Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain italien

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	280ml	375ml
Sel	1 cc	1 cc
Huile végétale	3/4 cs	1 cs
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 55	350g	475g
Semoule de maïs	80g	100g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN DE MIE

Pain aux graines de pavot

Conseil : Avant la dernière levée, ouvrez rapidement le couvercle, enduisez la pâte d'un peu d'eau et parsemez les graines Appuyez doucement sur les graines avec la main.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	280ml	375ml
Sel	1 cc	1 cc
Huile végétale	3/4 cs	1 cs
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 55	350g	475g
Semoule de maïs	80g	100g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN RAPIDE

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger.

Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain à l'avoine

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Margarine ou beurre	20g	25g
Sel	1/2 cc	1/2 cc
Sucre brun	1 cc	1 cc
Grains d'avoine aplatis	120g	150g
Farine de type 150	280g	375g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain au lait Ribot

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait Ribot	280ml	375ml
Sel	1/2 cc	1/2 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 150	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN FRANCAIS		

Pain blanc grossier

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait	220ml	275ml
Margarine ou beurre	20g	25g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 150	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain sucré

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait frais	220ml	275ml
Margarine ou beurre	20g	25g
Œufs	1	2
Sel	1 cc	1 cc
Miel	1 1/2 cs	2 cs
Farine de type 55	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN RAPIDE		

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain complet

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Margarine ou beurre	20	25g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 150	210g	270g
Farine de blé entier	210g	270g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain aux pommes de terre

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait	220ml	300ml
Margarine ou beurre	20	25g
Œufs	1	1
Purée de p. de terre	120g	150g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de type 150	430g	630g
Farine de blé entier	210g	270g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN RAPIDE		

Pain aux raisins secs

Conseil : Ajoutez les raisins ou tout autre type de fruits secs après le signal sonore pendant la 2ème phase de pétrissage.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	210ml	275 ml
Margarine ou beurre	20	25g
Sel	1/2 cc	1/2 cc
Miel	1 cs	1 cs
Farine de type 45	380g	500g
Cannelle	3/4 cc	3/4 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Raisins/fruits secs	50g	75g
Programme : PAIN RAPIDE ou PAIN SUCRE		

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient du pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain au levain

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Levain deshydraté *	1/2 sachet	1/2 sachet
Eau	270ml	350ml
Epices (cumin, poivre vert)	1/2 cc	1/2 cc
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine de seigle	190g	250g
Farine de type 150	200g	250g
Levure instantanée	3/4 sachet	1 sachet

Programme : PAIN BLANC

* le levain deshydraté est concentré et se vend en sachets de 15g.

Pain grossier

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Levain de blé deshydraté	*20g	25g
Eau	220ml	300ml
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	3/4 cc	1 cc
Farine de type 150	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN FRANCAIS

*Le levain de blé améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est moins fort que le levain de seigle.

Pain Graham au blé

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Sel	1 cc	1 cc
Beurre ou margarine	20g	25g
Miel	1 cc	1 cc
Vinaigre	3/4 cc	3/4 cc
Farine de blé entier	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN COMPLET

Pain à l'oignon

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Oignons grillés	30g	50g
Farine de type 150	400g	540g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN RAPIDE

Pain complet grossier

Conseil : Les épices peuvent être ajoutées entières ou écrasées. Avant la dernière levée, ouvrez rapidement le couvercle, enduisez la pâte d'un peu d'eau et parsemez des graines d'avoines ou de millets. Appuyez doucement dessus avec la main.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Farine de seigle	130g	170g
Farine de blé entier	130g	170g
Farine d'épeautre	170g	70g
Sirop de betterave	1 cc	1 cc
Graines de piment	1/4 cc	1/4 cc
Coriandre	1/4 cc	1/4 cc
Muscade rapée	3/4 cc	1 cc
Sel	1 cc	1 cc
Levain deshydraté	1/2 sachet	1/2 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain de seigle

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Levain deshydraté *	1/2 sachet	1/2 sachet
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1/2 cc	1/2 cc
Malt de seigle	7g	10g
Farine de seigle	240g	300g
Farine de type 150	150g	200g
Levure	1 sachet	1 sachet

Programme : PAIN COMPLET

PAIN AUX POMMES ET AUX NOIX

Œufs	2
Lait	40ml
Huile	4 cs
Sucre	1 tasse
Pommes Granny Smith, pelées et rapées	2 tasses
Noix hachées	1 tasse
Farine tout-usage	380g
Bicarbonate de sodium	1 cc
Levure chimique	1 cc
Sel	1/2 cc
Noix de muscade	1/2 cc
Cannelle	1/2 cc

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN A LA BANANE ET AUX NOIX

Œufs	4
Lait	250ml
Huile	4 cs
Sucre	1/2 tasse
Sucre brun foncé	1/2 tasse
Bananes mûres écrasées	2 tasses
Noix hachées	1 tasse
Farine tout-usage	380g
Bicarbonate de sodium	1 cc
Levure chimique	2 cc
Sel	2 cc

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN IRLANDAIS

Œufs	2
Lait Ribot	370ml
Graines de carvi	1 cs
Sucre	1/2 tasse
Farine tout-usage	500g
Bicarbonate de sodium	1 cc
Sel	1/2 cc
Raisins secs	1 tasse

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN AU MAÏS

Œufs	4
Lait	250ml
Huile	1/3 cc
Sucre	1/4 tasse
Sel	1 cc
Farine tout-usage	300g
Semoule de maïs	120g
Levure chimique	5 cc

Programme : PAIN RAPIDE

Pains complets grossiers

Pain aux sept grains

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	360ml	500ml
Sel	1 cc	1 1/2 cc
Sucre	1 cc	1 1/2 cc
Vinaigre	1 cc	1 1/2 cc
Margarine ou beurre	20g	30g
Farine complète	420g	50g
Céréales 7 grains (Red River)	150g	200g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN COMPLET

Pain Coreal

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	340ml	450ml
Sel	1 cc	1 cc
Farine de blé entier	135g	175g
Farine de seigle entier	135g	175g
Semoule grossière de seigle	35g	50g
Semoule d'épeautre vert	35g	50g
Semoule de sarrasin	35g	50g
Graines de tournesol	25g	35g
Pépins de potiron	25g	35g
Graines de lin	1 cs	1 cs
Graines de sésame	1 cs	1 cs
Miel	1 cc	1 cc
Levain déshydraté	1/2 sachet	1/2 sachet
Levure instantanée	1 sachet	1 sachet

Programme : PAIN COMPLET

Pain complet bavarois

Conseil : Au lieu de graines de carvi, vous pouvez aussi utiliser 1/2 cc (5g) de coriandre, fenouil ou anis.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	20ml	300ml
Farine de blé entier	300g	400g
Farine de seigle entier	100g	125g
Pomme de terre moyenne		
bouillie et en purée	60g	100g
Levain déshydraté	1/2 sachet	1/2 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN COMPLET

Pain d'épeautre

Conseil : Ouvrez rapidement le couvercle avant la dernière levée. Enduisez la pâte d'eau tiède, parsemez les graines de tournesol et appuyez doucement dessus.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait Ribot	300ml	400ml
Farine d'épeautre entier	170g	230g
Farine de seigle entier	135g	80g
Semoule grossière d'épeautre	135g	180g
Graines de tournesol	50g	75g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Levain déshydraté	3/4 sachet	3/4 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain complet au yaourt

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait§	200ml	250ml
Yaourt	120g	150g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Vinaigre	3/4 cs	3/4 cs
Farine de blé entier	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain 100% complet

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Sel	1 cc	1 cc
Miel	1 cc	1 cc
Farine de blé entier	410g	540g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN COMPLET		

Pain du pauvre

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270	350ml
Margarine ou beurre	25g	30g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Remoulage bis de blé	50g	75g
Germes de blé	35g	50g
ou Germes de blé	1 cs	1 cs
Farine de blé entier	300g	400g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN COMPLET		

Pain brun

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	300ml	400ml
Semoule grossière de seigle entier	135g	180g
Farine de seigle entier	135g	180g
Farine de blé entier	170g	230g
Orge malté (dans magasins bio - donne à la mie sa couleur foncée)	8g	10g
Sel	1 cc	1 cc
Graines de tournesol	50g	75g
Sirop de betterave foncé	3/4 sachet	3/4 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN COMPLET		

Pain complet au blé pur

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Sel	1 cc	1 cc
Huile végétale	1 cs	1 cs
Miel	3/4 cc	3/4 cc
Sirop de betterave	3/4 cc	3/4 cc
Farine de blé entier	380g	500g
Gluten de blé véritable	3/4 cs	3/4 cs
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN COMPLET		

Pain à la bière

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	150ml	200ml
Sel	1 cc	1 cc
Bière	150ml	200ml
Farine de blé entier	180g	230g
Farine de sarrasin	135g	180g
Farine d'épeautre entier	135g	180g
Graines de sésame	35g	50g
Malt noir (orge malté)	4g	5g
Levain déshydraté	3/4 sachet	3/4 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Toutes sortes de délicieuses préparations sucrées

Pain petit-déjeuner coloré

Conseil : Le muesli croustillant peut être remplacé par du muesli au chocolat ou votre muesli préféré.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait	200ml	250ml
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cs	1 1/2
Farine de type 45	320g	425g
Pruneaux d'Agen hachés grossièrement	12g	15g
Muesli croustillant	40g	50g
Flocons de noix de coco	< 3/4 cs	< 3/4 cs
Beurre	20g	25g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain au yaourt

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait	200ml	250ml
Yaourt	110g	150g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain au miel français

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	250ml	325ml
Huile d'olive	1 cs	2 cs
Sel	1 cc	1 cc
Miel	1 1/2 cs	1 1/2 cs
Farine de type 45	340g	450g
Farine de blé dur	50g	75g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient du pain plus léger.
Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain au rhum, raisins et noix

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait	210ml	280ml
Rhum 40%	1 cs	1 cs
Sel	1 cc	1 cc
Miel de sapin	1 1/2 cs	2 cs
Beurre	25g	30g
Farine de blé entier	380g	500g
Cerneaux de noix entiers*	30g	40g
Raisins secs au rhum Schwartau*	35g	50g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient du pain plus léger.
Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros. *Ajoutez ces ingrédients après le premier signal sonore.

Pain au fromage frais

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait	160ml	200ml
Margarine ou beurre	25g	30g
Sel	1 cc	1 cc
Oeufs entiers	1	1
Sucre	1 cs	1 cs
Fromage frais granulé	90g	125g
Cerneaux de noix entiers*	30g	40g
Farine de type 55	380g	500g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain Amaretto

Conseil : Vous pouvez utiliser des amandes écrasées au lieu des amandes émincées. L'amaretto peut être remplacé par du lait ou de l'eau.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait	160ml	200ml
Amaretto	50ml	75ml
Sucre	1 cs	1 cs
Sel	1 cc	1/2 cc
Beurre	25g	30g
Amandes émincées	25g	75g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pain à l'œuf

Conseil : Battez d'abord les œufs dans un bol gradué et l'eau jusqu'à obtenir le niveau requis. Faites cuire immédiatement et consommez sans tarder.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Oeufs	1	2
Avec de l'eau ou du lait jusqu'à	230ml	275ml
Sel	1 cc	1/2 cc
Sucre	1 cs	1 cs
Margarine ou beurre	20g	25g
Farine de type 55	380g	500g
Levure	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC		

Pains aux herbes

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait Ribot	280ml	375ml
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cs	1 cs
Beurre	8g	10g
Farine de type 55	380g	500g
Persil frais finement haché ou autres herbes	1 cs	1 1/2 cs
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN BLANC (cuisson immédiate)		

Pain au tournesol

Conseil : *Ajoutez les graines de tournesol après le premier signal sonore. Vous pouvez aussi utiliser des pépins de potiron. Si vous faites griller les graines brièvement dans une poêle, le goût sera plus intense.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	280ml	375ml
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cs	1 cs
Beurre	25g	30g
Graines de tournesol	25g	35g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain au riz

Faites cuire le riz dans beaucoup d'eau salée et laissez le refroidir. Conservez l'eau de cuisson et utilisez-la de la façon décrite ci-dessous. Conseil : Vous pouvez utiliser du lait au lieu de l'eau de cuisson. Vous pouvez ajouter 2-3 c. à soupe de raisins secs et 1 c. à café de cannelle. Vous ne pouvez pas préparer un pain plus gros sinon il deviendrait trop collant.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau de cuisson du riz	230ml	300ml
Riz rond-poids brut	350g	50g
Sucre	1 1/2 cc	2 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

pour faire

Programme : PAIN BLANC

Pain aux figes et aux noix

Conseil : Si vous utilisez des noix fraîches, le pain aura un goût plus amer mais il sera tout aussi bon. Il se marie très bien avec du vin jeune (Beaujolais nouveau).

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Farine de type 150	190g	260g
Farine de seigle	300g	400g
Sel	1 cc	1 cc
Figues sèches finement coupées	35g	50g
Noix hachées	35g	50g
Miel	1 cc	1 1/2 cc
Levain déshydraté	3/4 sachet	3/4 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain aux carottes

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	210ml	275ml
Beurre	20g	25g
Farine de type 55	380g	500g
Sel	1 cc	1 cc
Carottes finement coupées en dés	*40g	60g
Sucre	1 cc	1 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

*Si vous le souhaitez, vous pouvez faire un jus de carottes et l'ajouter dans les quantités requises.

Pain de mariage (pain et sel)

Conseil : lorsque le minuteur indique « 1:30 », faire un petit trou de 5cm de diamètre au centre du pain qui continuera à cuire ainsi. Quand le pain a refroidi, remplissez le trou de sel. Ceci est un cadeau original pour un mariage, un déménagement ou d'autres occasions.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait Ribot	210ml	250ml
Eau	120ml	150ml
Farine de seigle	130g	175g
Farine de seigle entier T170	130g	175g
Farine de type 55	170g	225g
Sucre	1 cc	1 cc
Levain déshydraté	3/4 sachet	3/4 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain aux herbes

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Beurre	20g	25g
Farine de type 150	150g	200g
Sel	1 cc	1 cc
Coriandre	1/2 cc	1/2 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Fenouil	1/2 cc	1/2 cc
Anis	1/2 cc	1/2 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain au potiron

TAILLE DU PAIN	900 g
Purée de potiron*	300ml
Farine de type 55	500g
Beurre	25g
Sel	1 cc
Pépins de potiron	50g
Sucre	1 cc
Levure instantanée	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

*Faites la purée de potiron à partir d'un potiron mariné aigre-doux. Utilisez les quantités indiquées.

Pain aux anchois

Conseil : Vous pouvez ajouter, au lieu de la pomme, la même quantité d'achars finement coupés en dés. Le pain est particulièrement délicieux servi avec du beurre aux herbes.

TAILLE DU PAIN	900 g
Eau	325ml
Farine de blé entier	500g
Semoule de blé entier	75g
Filets d'anchois finement hachés	8
Pomme rouge, avec la peau, épépinée et coupée en lamelles	1
Huile d'olive	11/2 cs
Levure instantanée	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain français aux herbes

Conseil : Vous pouvez quadrupler le nombre de gousses convient à d'ail en les coupant en tranches fines. Faites-les légèrement revenir dans du beurre et ajoutez-les aux autres ingrédients quand elles auront refroidi. Le goût est meilleur. Vous pouvez aussi remplacer le sel par du sel aux herbes.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270ml	350ml
Farine de type 55	400g	525g
Farine de blé dur	50g	75g
Sucre	1 cc	1 cc
Sel	2 cc	1 cc
Persil, aneth et cresson en petits morceaux	11/2 cs	11/2 cs
Gousses d'ail écrasées	11/2 cc	2 cc
Beurre	12g	15g
Levure instantanée		3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain au pesto – cuisson super rapide

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau tiède, 48°C	275ml	370ml
Pesto préparé	3 cs	1/2 tasse
Lait en poudre	4 cc	6 cc
Sel	1/3 cc	1/2 cc
Farine à pain	380g	500g
Sucre	4 cc	6 cc
Levure instantanée		3/4 sachet

Programme : Rapide 1 ou 2

Pain au poivre craqué et au chèvre – cuisson super rapide

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau tiède, 48°C	250ml	330ml
Fromage de chèvre moëlleux	60g	85g
Lait en poudre	2 cs	3 cs
Sel	1/2 cc	1 cc
Poivre noir moulu	1 cs	4 cc
Sucre	2 cs	3 cs
Farine à pain	380g	500g
Levure instantanée		3/4 sachet

Programme : Rapide 1 ou 2

Pain au poivre et aux amandes

Conseil : Ce pain de fête est bien meilleur avec du fromage frais. Il est beaucoup plus léger Si vous le voulez plus épais, n'utilisez que la moitié de la levure requise.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	240ml	325ml
Farine de type 55	380	500g
Beurre	12g	15g
Sel	1/2 cc	1 cc
Amandes émincées grillées	50g	75g
Sucre	2 cs	3 cs
Graines de poivron vert	1 cs	1 cs
Levure instantanée		3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain des horticulteurs

TAILLE DU PAIN	900 g
Eau	150ml
Vin blanc sec	150ml
Farine de blé entier	400g
Farine de seigle entier	125g
Sel	1 cc
Sucre brun	1 cc
Lard ou couenne de porc	20g
Feuilles de vigne tendres et finement coupées	1 cs
Poireaux finement coupés	1 cs
Noix grossièrement écrasées	2 cs
Levain déshydraté	1/2 sachet
Levure instantanée	3/4 sachet

Programme : PAIN COMPLET

Pain de maïs

Conseil : La pâte est particulièrement adaptée à la préparation de petits pains croustillants. Utilisez le programme PATE, formez les petits pains et faites les cuire dans le four

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	230ml	300ml
Farine de type 55	410g	540g
Beurre	20g	25g
Semoule de maïs	40g	60g
Pommes sures avec la peau coupées en dés	1	1
Levure instantanée		3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain à pizza

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	280ml	375ml
Huile d'olive	1 cs	1 cs
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Orégon	1 1/2 cc	2 cc
Parmesan	2 cs	2 1/2 cs
Semoule de maïs	75g	100g
Farine de type 55	360g	475g
Levure instantanée		3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain aux courgettes

Conseil : Ce pain est particulièrement bon, servi chaud, avec de l'huile d'olive

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	40g	50g
Farine de blé de type 55	380g	500g
Courgettes crues finement coupées	240g	300g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet

Programme : PAIN BLANC

Pain franconien au bacon

Conseil : Avec le programme PATE, vous pouvez réaliser une miche de pain ou des petits pains avec les ingrédients. Saupoudrez de farine et faites cuire le pain au four à 200°C.

TAILLE DU PAIN	900 g
Lait Ribot	350ml
Farine de seigle	300g
Farine de blé de type 150	200g
Sel	1 cc
Petit salé finement coupé en dés	75g
Levain déshydraté	1/2 sachet
Levure instantanée	1 sachet

Programme : PAIN BLANC

Recettes de pain avec des préparations toutes prêtes

Utilisez le programme PAIN RAPIDE avec les mélanges tous prêts à moins que le fabricant ne le spécifie autrement.

Pain ciabatta

Conseil : Vous pouvez préparer la pâte avec le programme PATE. Formez les petits pains et faites-les cuire au four.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau tiède	220ml	310ml
Mélange pour pain ciabatta	470g	625g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN RAPIDE		

Pain bis grossier

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau tiède	280ml	375ml
Mélange pour pain bis grossier	450g	600g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN RAPIDE		

Pain au levain

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau tiède	280ml	375ml
Mélange pour pain au levain	450g	600g
Levure instantanée	3/4 sachet	1 sachet
Programme : PAIN RAPIDE		

Pain natté au levain

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait tiède	230ml	310ml
Mélange pour pain natté au levain	470g	625g
Levure instantanée	3/4 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN RAPIDE		

Attention : Avec le programme PAIN SUCRE, on obtient un pain plus léger. Utilisez les quantités pour pain 700g sinon le volume sera trop gros.

Pain de campagne

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau tiède	300ml	425ml
Mélange pour pain de campagne	450g	600g
Levure instantanée	3/4 sachet	1 sachet
Programme : PAIN RAPIDE		

Pain aux canneberges et aux noix

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait	170ml	190ml
Oeufs	2	3
Huile/beurre	4 cs	5 cs
Sucre	4cs	5 cs
Sel	11/2 cc	2 cc
Zest de citron	3/4 cc	1 cc
Farine de type 150	380g	500g
Canneberges ou cerises sèches	40g	60g
Noix hachées	40g	60g
Levure instantanée		1 sachet
Programme : PAIN SUCRE		

Pain riche sucré

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	170ml	210ml
Oeufs	2	3
Huile	2 cs	3 cs
Sucre	2cs	3 cs
Sel	11/2 cc	2 cc
Farine à pain	350g	460g
Raisins secs	50g	75g
Levure instantanée		1 sachet
Programme : PAIN SUCRE		

Pain aux noisettes, raisins et cannelle

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	250ml	330ml
Huile	2 c	3 cs
Cannelle	3/4 cc	1 cc
Sucre brun foncé	1 cs	11/3 cs
Raisins secs	60g	80g
Noisettes	60g	80g
Sel	11/2 cc	2 cc
Farine de type 150	350g	460g
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN SUCRE		

PAIN DE VACANCES

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	125ml	150ml
Lait	160ml	230ml
Huile	2 cs	3 cs
Sel	2 cc	2 1/2 cc
Sucre	4 cs	5 cs
Farine de type 150	350g	460g
Noix hachées	60g	80g
Fruits confits	60g	80g
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN SUCRE		

PAIN DE MIE

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260ml	340ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs
Sel	1 1/2 cc	2 cc
Lait en poudre	1 1/2 cs	2 cs
Sucre	3 cs	4 cs
Farine de type 150	380g	500g
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN DE MIE		

PAIN DE MIE COMPLET

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	370ml	450ml
Farine de blé entier	380g	500g
Lait en poudre	1 1/2 cs	2 cs
Sel	1 1/2 cc	2 cc
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs
Miel	2 cs	3 cs
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet
Programme : PAIN DE MIE		

Préparation de la pâte

Vous pouvez facilement préparer de la pâte avec le programme PATE de votre Machine à pain. La pâte peut être davantage travaillée et cuite au four. Ajoutez les ingrédients après le signal sonore pendant la 2ème phase de pétrissage. Dans le programme PATE, on ne différencie pas la taille du pain car il n'est pas cuit dans la Machine à pain. Nous fournirons les quantités qui peuvent être préparées. Voici quelques recettes :

Baguette française

TAILLE DE LA PÂTE	NORMAL	GROS
Eau	375ml	550ml
Sel	1 cc	1/2 cc
Sucre	1 cc	1/2 cc
Farine de type 55	552g	700g
Farine de blé dur	75g	100g
Levain de blé déshydraté	25g	50g
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet
Programme : PATE		

Une fois prête, divisez la pâte en 2-4 morceaux. Donnez-leurs une forme allongée et laissez-les reposer pendant 30-40 mn. Avec un couteau, coupez des lignes diagonales sur le dessus et faites cuire les pains au four.

Gâteau au café

TAILLE DE LA PÂTE	NORMAL	GROS
Lait	170ml	225ml
Sel	1/4 cc	1/2 cc
Jaune d'œuf	1	1
Beurre ou margarine	10g	20g
Farine de type 55	350g	450g
Sucre	35g	50g
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet
Programme : PATE		

Sortez la pâte du moule et travaillez-la. Donnez-lui une forme ronde ou carrée et ajoutez les garnitures suivantes :

TAILLE DE LA PÂTE	NORMAL	GROS
Beurre fondu	2 cs	3 cs
Sucre	75g	100g
Cannelle rapée	1 cc	1 1/2 cc
Noisettes écrasées	60g	90g
Glaçage, autant que souhaité		

Étalez le beurre sur la pâte. Mélangez le sucre, la cannelle et les noisettes dans un bol et étalez-les sur le beurre. Laissez la pâte reposer pendant 30 minutes dans un endroit chaud puis faites-la cuire.

Pizza au pain complet

TAILLE DE LA PÂTE	NORMAL	GROS
Eau	150ml	225ml
Sel	1/2 cc	1 cc
Huile d'olive	2 cs	3 cs
Farine de blé entier	300g	450g
Germes de blé	1 cs	1 1/2 cs
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet

Étalez la pâte, façonnez-la en forme de disque et laissez-la reposer pendant 10 mn. Étalez de la sauce à pizza sur la pâte et la garniture voulue. Faites cuire pendant 20 minutes.

Croissants

TAILLE DE LA PÂTE	14 unités
Œuf	1
Remplir d'eau ou de lait jusqu'à	225ml
Beurre	60g
Sel	1 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 45	400g
Levure instantanée	3/4 sachet

Sortez la pâte du moule, travaillez-la, laissez-la reposer et travaillez-la encore. Couvrez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes. Étalez la pâte en forme de rectangle et étalez dessus du beurre fondu (pas sur les bords). Pliez la pâte en trois (comme une lettre). Répétez cet exercice trois fois. Placez la pâte dans un sac en plastique pendant au moins 1 heure ou toute la nuit dans le réfrigérateur. Étalez la pâte en forme de rectangle et coupez-la en 9(18) carrés. Coupez chaque carré en diagonale. Roulez les triangles en commençant par le côté le plus large et disposez-les sur une plaque huilée. Enduisez-les d'œufs battus et faites-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 190°C. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson.

Bretzels

TAILLE DE LA PÂTE	NORMAL	GROS
Eau	200ml	300ml
Sel	1/4 cc	1/2 cc
Farine de type 45	360g	540g
Sucre	1/2 cc	3/4 cc
Levure instantanée		3/4 sachet

1 œuf (légèrement battu) à étaler. Gros sel à étaler. Incorporez tous les ingrédients, sauf l'œuf et le gros sel, dans le récipient.

Programme : PATE A PAIN

Après le signal sonore et lorsque l'écran montre « 0:00 », appuyez bouton DEPART/ARRET.

Faites chauffer le four à 230°C. Divisez la pâte en plusieurs morceaux que vous formerez en petits pains longs. Façonnez les bretzels et disposez-les sur une plaque à four huilée.

Badigeonnez les bretzels de l'œuf battu puis saupoudrez-les de sel. Faites cuire les bretzels à 200°C pendant 12-15 minutes dans un four préchauffé.

Brioches

PETITS PAINS	9 UNITÉS	12 UNITÉS
Lait	100ml	200ml
Sel	3/4 cc	1 cc
Eau	30ml	45ml
Beurre	30g	45g
Œuf entier	1	1+1 jaune d'œuf
Farine de type 45	350g	450
Sucre	1 1/2 cs	2 cs
Levure instantanée	1/2 sachet	3/4 sachet

Programme : PATE

Donnez à la pâte la forme que vous voulez ou travaillez-la comme suit pour des brioches à la cannelle:

Garniture

Beurre/margarine fondu	50g	100g
Sucre	50g	100g
Cannelle rapée	1/2 cc	3/4 cc

Glaçage, autant que souhaité

Sortez la pâte du moule et travaillez-la bien. Étalez-la en forme de rectangle sur une surface farinée et répartissez la crème au beurre sur la pâte.

Mélangez le sucre et la cannelle et saupoudrez-les sur le beurre.

Enroulez-la en commençant par le côté le plus large. Rentrez bien les côtés à l'intérieur. Coupez le cylindre obtenu en rondelles et disposez-les sur une plaque sans qu'elles se touchent les unes contre les autres.

Laissez-les reposer pendant environ 40 mn. Faites-les cuire à 190°C pendant 25-30 minutes dans un four préchauffé. Recouvrez-les de glaçage pendant qu'elles sont encore chaudes. Vous pouvez aussi mettre un abricot au centre avant la cuisson. Une fois cuits et refroidis, recouvrez les « œufs sur le plat » de sucre en poudre.

Stolle de Noël

Ingrédients pour un stolle de	100G
Lait	125ml
Crème au beurre	125g
Oeufs	1
Rhum	3 cs
Farine de type 45	500g
Sucre	100g
Ecorces de citron confit	50g
Ecorces d'orange confite	25g
Raisins secs	100g
Sel	1 pincée
Cannelle	2 pincées
Levure instantanée	2 sachet

Programme : PATE

Sortez la pâte du moule et donnez-lui sa forme de pain plié. Faites cuire à 180°C (160°C dans un four à air pulsé) pendant environ 1h ou 1h30 (pour de grandes quantités).

Brioche parisiennes

Ingrédients pour	9 unités	12 unités
Oeuf	1	2
Remplir d'eau ou de lait jusqu'à	225ml	300ml
Beurre ou margarine	55g	75g
Sel	1/2 cc	3/4 cc
Farine de type 45	400g	540g
Sucre	40g	50g
Levure instantanée	3/4 sachet	1 sachet

Programme : PATE

Sortez la pâte du moule, travaillez-la et divisez-la en plusieurs morceaux. Faites une petite boule et une plus grosse à partir de chaque morceau. Placez la grosse boule dans un plat à brioche huilé. Placez la boule au-dessus.

Attendez que la pâte double de volume.

Mélangez un œuf avec du sucre, badigeonnez-en les brioches et cuire.

Petits pains au son

Ingrédients pour	9 unités	12 unités
Eau	325ml	430ml
Sel	1 cc	1 1/2 cc
Beurre ou margarine	30g	40g
Poudre de lécithine pure*	5g	8g
Farine de type 150	400g	600g
Pollard	75g	100g
Sucre	1 cc	1 1/2 cc
Levure instantanée	3/4 sachet	1 sachet

Programme : PATE

Retirez la pâte quand le programme est terminé.

Travaillez-la et divisez-la en petits pains qui devront aussi être travaillés.

Faites cuire à 200°C dans un four préchauffé.

* La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui améliore le volume du pain, qui rend la mie plus moelleuse et la conserve fraîche plus longtemps.

Confitures

Il est facile de faire de la confiture avec la machine à pain. Même si vous n'avez jamais fait de confitures avant, cela vaut la peine d'essayer. Vous êtes assuré(e) d'un résultat absolument délicieux.

Procédez de la façon suivante :

Lavez les fruits frais et mûrs. Pelez les pommes, pêches, poires et autres fruits à peau dure.

Utilisez toujours les quantités recommandées car elles ont été précisément calculées pour le programme CONFITURES.

Sinon la confiture risque de bouillir trop tôt ou de déborder.

Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (max 1cm) et ajoutez le sucre dans les quantités spécifiées.

N'utilisez absolument pas de sucre ordinaire ou de sucre gélifiant car la confiture ne serait pas assez épaisse.

Mélangez les fruits et le sucre et faites démarrer le programme qui est complètement automatique.

Au bout de 1h20, un signal sonore est émis et vous pouvez remplir la confiture dans des pots en verre. Fermez bien les pots.

Confiture de fraises

Fraises lavées et séchées, coupées en morceaux
ou mises en purée 900g
Sucre cristal 500g
Jus de citron 1 cs

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient avec une spatule en plastic.

Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule.

Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.

Remplissez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Confiture de baies

Baies décongelées 950g
Sucre cristal 500g
Jus de citron 1 cs

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient.
Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule. Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.

Remplissez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Confiture d'orange

Oranges pelées et finement coupées en dés 900g
Citrons pelés et finement coupés en dés 100g
Sucre cristal 500g

Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en petits morceaux.
Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient.

Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule.

Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.

Remplissez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Service après vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par un réparateur de machine à pain agréé.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre machine à pain
- entretenir ou faire réparer votre appareil

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cette machine à pain