

# primera

**MODE D'EMPLOI et recettes** (page 2 - 19)

**GEBRUIKSAANWIJZING en broodbakrecepten** (bladzijde 20 - 37)

**BEDIENUNGSANLEITUNG und Brotbackrezepte** (Seite 38 - 55)

**Machine à pain  
Broodbakmachine  
Brotbackautomat**



**F ATTENTION :**

Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation et observez impérativement les consignes de sécurité !  
Conservez soigneusement le mode d'emploi !

**ML BELANGRIJK:**

Leest u deze gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik zorgvuldig door en houdt u zich onvoorwaardelijk aan de veiligheidswenken!  
De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren!

**D ACHTUNG:**

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie unbedingt die Sicherheitshinweise!  
Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren!

Nous vous félicitons pour l'achat de la nouvelle machine à pain Primera et sommes sûrs qu'elle vous donnera toute satisfaction.

Pour toujours garantir le fonctionnement optimal de votre machine à pain et en vue de votre sécurité personnelle, nous vous prions de bien respecter ce qui suit :



Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation et observez en particulier les consignes de sécurité !

Tous les travaux effectués sur cet appareil ne doivent être réalisés que s'ils sont décrits dans le présent mode d'emploi.

Avant de brancher l'appareil pour la première fois, il est conseillé de vérifier que la tension de votre installation correspond à celle figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

### Emballage

La machine à pain Primera se trouve dans un emballage qui la protège pendant le transport.

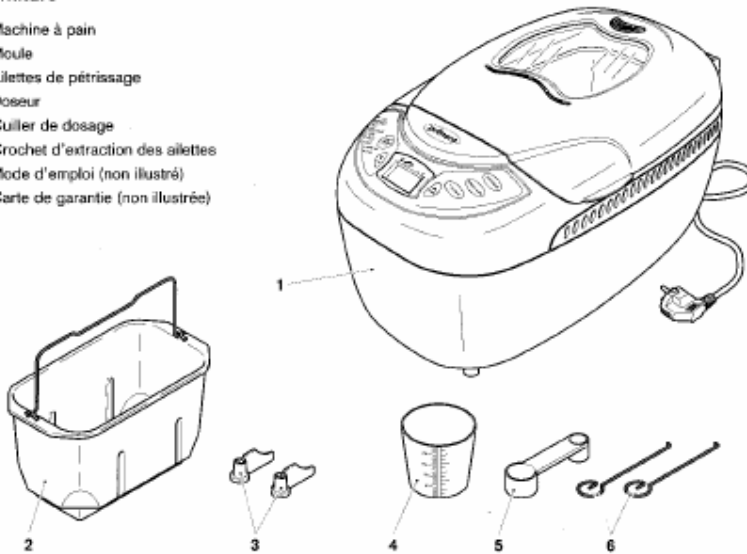
Les emballages sont des matières brutes et donc réutilisables ou recyclables.

### Sommaire

	Page
CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	3
ÉLÉMENTS DE COMMANDE / DÉSIGNATION DES ÉLÉMENTS .....	4
UTILISATION	
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	5
UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN .....	5
LA CUISSON .....	6
APRÈS LA CUISSON .....	6
NOTES GÉNÉRALES .....	6
NETTOYAGE .....	6
DESCRIPTION DES DÉFAUTS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Questions concernant la machine à pain .....	7
Questions concernant les recettes .....	7
Caractéristiques techniques .....	7
DÉROULEMENT DES PROGRAMMES .....	8
RECETTES DE PAIN CLASSIQUES .....	9 - 10
PAINS COMPLETS .....	11 - 12
PAINS DÉLICIEUX DE TOUT GENRE .....	13 - 16
PRÉPARATION DE LA PÂTE .....	17 - 18
CONFITURE .....	19

### Fourniture

1. Machine à pain
2. Moule
3. Ailettes de pétrissage
4. Doseur
5. Cuiller de dosage
6. Crochet d'extraction des ailettes
7. Mode d'emploi (non illustré)
8. Carte de garantie (non illustrée)





ATTENTION :



Les consignes de sécurité fondamentales notamment celles indiquées ci-dessus doivent être respectées pendant l'utilisation de cet appareil :

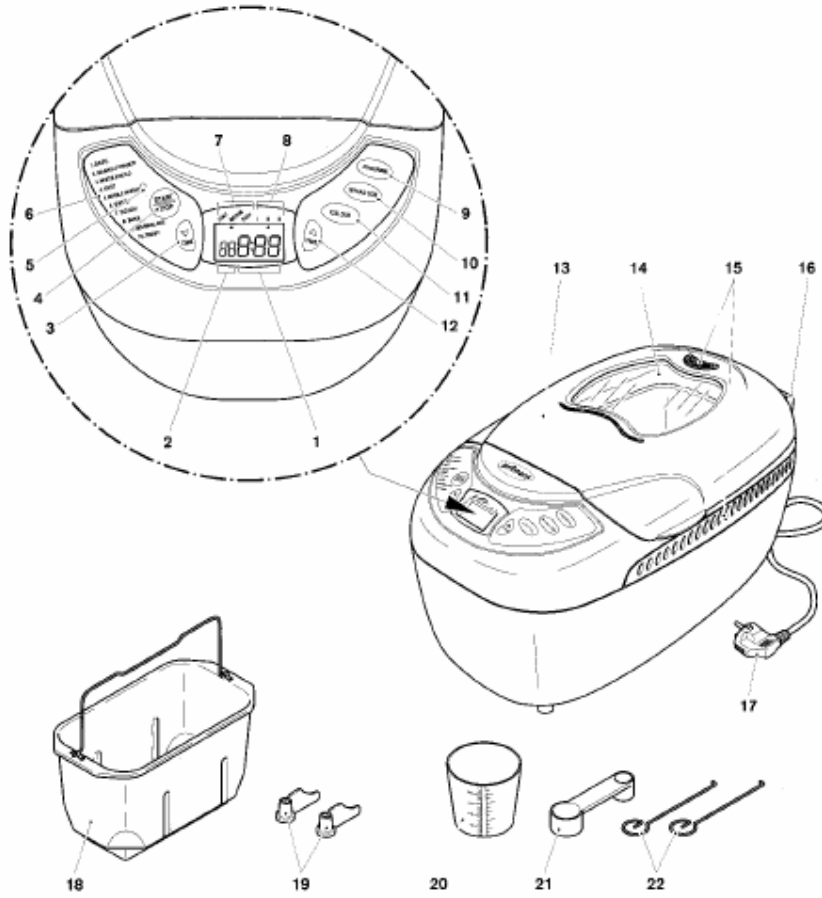
La présence d'eau dans un appareil électrique nécessite la plus grande prudence !

Les accidents domestiques sont le plus souvent occasionnés par une faute d'inattention survenant lors de l'exécution d'un acte habituel.

Lorsque vous branchez et débranchez votre appareil, veillez à toujours avoir les mains sèches.

Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance ! Les enfants ne voient pas le danger qui peut résulter de l'utilisation d'appareils électriques. Tenez donc toujours les enfants à l'écart !

- Poser la machine à pain sur une surface de travail stable et résistante à la chaleur.
  - Ne jamais allumer la machine à pain sans ingrédients contenus dans le moule.
  - Ne laisser jamais le cordon de branchement en contact avec des surfaces chaudes, par exemple une plaque de cuisson et veiller à ce que celui-ci ne soit pas coincé ou écrasé.
  - Déposez le cordon de façon à ce qu'il ne provoque pas de chute.
  - Ne branchez votre appareil que sur une prise de 230 V, installée conformément aux règles de sécurité et disposant d'un système de protection.
  - Retirer la fiche de la prise :
    - en cas de changements dans le fonctionnement de la machine ;
    - en cas de dégagement de fumée pendant l'utilisation ;
    - pendant le nettoyage ;
    - quand la machine n'est plus utilisée.
  - Ne jamais tirer sur le cordon, mais tenir la fiche pour le débrancher.
  - La chaleur qui s'est accumulée dans la machine peut endommager la machine ou provoquer le feu. Ne jamais exposer la machine à des températures extrêmes :
    - ne pas gêner la ventilation en couvrant les trous d'aération avec des objets, comme des revues, essuie-mains, rideaux etc ;
    - poser la machine à pain à une distance minimale de 10 cm d'autres objets.
  - Ne jamais laisser la machine à pain sans surveillance pendant la cuisson.
  - Pour remplir le moule d'ingrédients, le sortir de la machine et ne pas le remplir à proximité directe de la machine. **Les ingrédients tombés dans la cuve de cuisson peuvent endommager la machine ou provoquer le feu !**
  - Ne jamais plonger la main dans le moule pendant le pétrissage et n'y introduire aucun objet, comme par exemple des couverts (risque de blessure !).
  - Ne jamais retirer le moule pendant la marche. Toujours retirer la fiche de la prise auparavant !
  - Pour éviter les brûlures, ne pas toucher le couvercle ou le regard pendant l'utilisation et laisser d'abord refroidir entièrement la machine avant tout nettoyage.
  - Utiliser un gant de cuisine après la cuisson pour retirer le moule de la machine à pain.
  - Ne jamais plonger la machine dans de l'eau ou d'autres liquides. Il y a un risque d'électrocution si la machine est entrée en contact avec de l'eau ou d'autres liquides (à l'exception du moule). **Retirer immédiatement la fiche de la prise.**
  - Laisser refroidir la machine avant de la ranger.
  - Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou s'il est encore très chaud. Éviter que du liquide entre dans la machine. Retirer si nécessaire la fiche de la prise.
  - Ne pas poser sur l'appareil d'objets contenant du liquide, par ex. vases.
  - Ne poser aucun objet sur la machine.
  - Ne pas utiliser l'appareil dans des salles humides (salles de bain par exemple) ou dans des pièces très poussiéreuses.
  - Utiliser la machine à pain uniquement avec les accessoires fournis.
  - Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon de branchement endommagé ou d'autres détériorations (résultant d'une chute). **Ne jamais essayer d'ouvrir l'appareil soi-même ou de remplacer le cordon de branchement.** Pour toutes les réparations à effectuer sur l'appareil, consulter un atelier spécialisé ou le centre de S.A.V. Toute réparation non conforme peut mettre l'utilisateur extrêmement en danger.
  - En cas d'orage, les appareils connectés au réseau électrique risquent de s'endommager. Retirer donc toujours la fiche de la prise en cas d'orage.
  - Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
  - Cet appareil est réservé à un usage privé.
  - L'appareil a des patins en caoutchouc antidérapants. Etant donné que les surfaces sont constituées de matières très différentes et traitées avec des produits de nettoyage les plus divers, il peut arriver que certaines de ces substances contiennent des substances qui attaquent et ramollissent les patins. Placer un support antidérapant sous les patins si nécessaire.
- Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui remettre le mode d'emploi!**



- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. Affichage du temps de cuisson<br>Affichage du temps présélectionné | 8. Affichage de la taille                             | 15. Trous d'aération                               |
| 2. Affichage du programme   | 9. Touche de sélection du programme                   | 16. Charnière du couvercle<br>(couvercle amovible) |
| 3. Touche vers le bas de présélection<br>du temps                     | 10. Touche de sélection de la taille                  | 17. Fiche de secteur                               |
| 4. Touche START / STOP  | 11. Touche de sélection du<br>bruissement             | 18. Moule  |
| 5. Voyant de fonctionnement   | 12. Touche vers le haut de présélec-<br>tion du temps | 19. Ailettes de pétrissage                         |
| 6. Liste des programmes   | 13. Couvercle   | 20. Doseur   |
| 7. Affichage du bruissement   | 14. Regard  | 21. Cuiller de dosage                              |
|   |   | 22. Crochet d'extraction des ailettes              |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**Ne jamais plonger la machine à pain dans de l'eau ou dans un autre liquide !**  
**Ne jamais tenir la machine à pain sous l'eau qui coule !**  
**Ne jamais verser d'ingrédients, d'eau ou autres liquides dans la cuve de cuisson !**

- Ouvrir la machine (13) et retirer le moule (18).
- Enlever toutes les pellicules de protection.
- Rincer le moule (18) et toutes les pièces amovibles (pos. 19 à 22) à l'eau chaude et bien les essuyer.
- Rabattre le couvercle (13) quasiment à la verticale et le faire sortir de la charnière (16) en le tirant vers le haut.
- Essuyer correctement la machine à pain et le couvercle au moyen d'un chiffon humide.
- Bien essuyer à sec toutes les pièces et remettre le couvercle en place.

**Mise en place de la machine à pain****ATTENTION : Toujours poser la machine à l'écart des enfants !**

- Choisir un support stable, si possible à proximité d'une prise de 230 V installée conformément au règlement et munie de contacts de protection.
- Veiller à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon de branchement.
- La machine à pain chauffe pendant le fonctionnement. Veiller donc à ce qu'elle ne soit pas trop proche d'autres objets (distance minimale 10 cm, se reporter également aux **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**).

## UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

**Préparation du moule**

- Poser les ailettes de pétrissage (19, comme montré sur la figure) sur les broches de réception du moule (18). Si nécessaire, tourner légèrement les ailettes jusqu'à ce qu'elles viennent glisser entièrement sur les broches et qu'elles les entraînent avec elles en tournant.
- Rassembler tous les ingrédients nécessaires pour le pain de votre choix. Doser les quantités en fonction de la recette choisie et verser tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué sur la recette.
- NOTE :** Les mentions « PC » et « GC » signifient : petite cuiller de dosage (21) et « grande cuiller de dosage (21).
- Ouvrir le couvercle (13) et poser le moule contenant les ingrédients dans le bac de réception au milieu de la cuve. Enfoncer à deux mains le moule jusqu'à ce qu'il s'enclenche distinctement et soit bien en place dans le bac de réception.
- Fermer le couvercle (13).
- Brancher la fiche (17) sur une prise de 230 V installée selon le règlement.

**Indication du programme**

- Se reporter à la recette pour connaître le programme à régler pour le pain choisi.
- Rechercher le numéro du programme en question sur la liste des programmes (6).
- Régler le numéro du programme en pressant plusieurs fois la touche de sélection du programme (9) sur l'affichage des programmes (2).

**Retarder la cuisson** (si nécessaire)

Après avoir indiqué le programme, vous avez la possibilité de programmer le temps jusqu'à la finition du pain (finition du pain 13 heures au maximum après avoir pressé la touche START / STOP (4)).

- Presser la touche « vers le bas » de présélection du temps (12) ou la touche « vers le haut » de présélection du temps pour régler le temps par étape de 10 minutes.

**ATTENTION :** Notez que certains ingrédients sont légèrement périssables. Dans ce cas, ne jamais retarder la cuisson du pain avec ces ingrédients.

L'afficheur indique maintenant le temps présélectionné (1). Presser la touche START (4) pour que le pain soit préparé en l'espace de cette durée présélectionnée.

**Indication de la taille du pain**

- Presser plusieurs fois la touche de sélection taille (10) pour arriver sur taille (8).
- Régler en fonction de la taille du pain choisie sur I, II ou III.

**Indication du brunissement**

- Presser plusieurs fois la touche de sélection brunissement (11) pour arriver sur brunissement (7).
- Régler en fonction du brunissement voulu sur **LIGHT**, **MEDIUM** ou **DARK** (clair, moyen ou foncé).

**Démarrage de la cuisson**

- Presser la touche START / STOP (4).
  - Le voyant de fonctionnement (5) s'allume et les deux points sur l'afficheur du temps de cuisson (1) clignotent toutes les secondes.
  - L'afficheur du temps de cuisson (1) indique les heures et minutes restantes jusqu'à ce que le pain soit terminé.

**LA CUISSON****Signaux sonores pendant la cuisson**

Certaines recettes indiquent l'ajout d'ingrédients dans l'une des deux étapes de pétrissage. Pour ne pas rater ce moment, un signal sonore retentit après la première et la seconde étape de pétrissage. Se reporter à la recette pour connaître le moment où les ingrédients doivent être ajoutés.

- Ouvrir le couvercle et verser les ingrédients dans le moule.

**Ajout des grains aux pains**

Certaines recettes permettent de placer des ingrédients sur le pain.

- Ouvrir le couvercle avant la dernière levée de la pâte (se reporter au tableau **DÉROULEMENT DES PROGRAMMES**) et l'enduire légèrement d'eau chaude, répartir les ingrédients sur le pain et les presser légèrement à la main.

**APRÈS LA CUISSON****Signaux sonores après la cuisson**

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et l'afficheur du temps de cuisson (1) indique 0 :00. Vous pouvez maintenant retirer le pain cuit ou le laisser dans la machine pendant une heure pour le laisser au chaud. Une fois ce temps écoulé, un autre signal sonore retentit vous indiquant de retirer le pain.

**Retirer le pain**

- Presser la touche **START / STOP (4)** pendant env. 2 secondes pour éteindre la machine à pain. Le voyant de fonctionnement (5) s'éteint.

**ATTENTION : Risque de brûlure !** Toutes les pièces de la cuve de cuisson sont très chaudes. Utiliser des gants de cuisson pour retirer le pain.

- Ouvrir le couvercle et retirer le moule contenant le pain.
- Retourner le moule et le poser sur une planche de cuisine. Faire aller et venir le moteur de pétrissage plusieurs fois de suite pour desserrer les ailettes de pétrissage. Si le pain ne tombe pas, taper légèrement le moule contre la planche jusqu'à ce qu'il tombe. Pour enlever les ailettes, utiliser les crochets d'extraction fournis (22).

**NOTES GÉNÉRALES**

Pour cuire un nouveau pain, attendre jusqu'à ce que la machine à pain se soit légèrement refroidie (10 à 20 minutes). Sinon, un message d'erreur apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit.

Il est possible de terminer la cuisson du pain après une coupure de courant pendant le pétrissage ou pendant la cuisson.

En cas de panne de courant pendant le pétrissage, redémarrer le programme.

En cas de panne de courant pendant la cuisson, démarrer le programme **BAKE** (cuisson) et terminer la cuisson.

**Message d'erreur E :EE**

Si le message d'erreur E :EE apparaît sur l'afficheur après le démarrage, c'est que la machine est en panne. Adressez-vous dans ce cas à un service de réparation professionnel ou au service S.A.V.

**ATTENTION :**

N'essayez pas de réparer la machine à pain de votre propre chef. Toute réparation inadéquate peut vous mettre en danger. **Risque de brûlure importante en cas de réparations inadéquates.**

**NETTOYAGE****Moule et ailettes de pétrissage**

Nettoyer le moule et les ailettes de pétrissage juste après avoir cuit le pain.

- Laisser le moule et les ailettes refroidir pendant environ 5 minutes et y verser ensuite un peu d'eau.
- Après que les restes de pain se sont ramollis (environ 10 à 20 minutes), nettoyer l'intérieur du moule et les ailettes à l'eau claire au moyen d'une brosse de cuisine.
- Essuyer correctement le moule et les ailettes.

**Machine à pain**

**ATTENTION : Retirer impérativement la fiche de la prise avant de nettoyer la machine à pain !**

Ne nettoyer la machine à pain qu'une fois entièrement refroidie.

- Mettre le couvercle (13) quasiment à la verticale et l'enlever de la charnière (16) en tirant vers le haut.
- Bien essuyer la machine à pain et le couvercle au moyen d'un chiffon humide.

**ATTENTION :** Veiller à ne pas laisser de restes dans la cuve de cuisson. Utiliser si nécessaire une brosse pour détacher les restes de cuisson. Utiliser si nécessaire l'aspirateur.

- Bien essuyer toutes les pièces et remettre le couvercle en place.

**DESCRIPTION DES DÉFAUTS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

**Questions concernant la machine à pain**

Observation	Cause éventuelle	Remède
Dégagement de fumée hors de la machine	Ingrédients en dehors du moule dans la cuve de cuisson	Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise, nettoyer la cuve de cuisson et le moule
Pain affaissé et humide	Pain resté trop longtemps après la cuisson dans la machine ou dans le moule	Retirer le pain du moule après la cuisson
Ingrédients pas mélangés ou pain pas assez cuit	Programme incorrect  Machine interrompue pendant la cuisson (éteinte, fiche débranchée ou panne de courant) Couvercle ouvert plusieurs fois  Ailette pas insérée !	Vérifier les paramètres du programme (comparer l'affichage avec la recettes), et recommencer la cuisson. <b>Voir NOTES GÉNÉRALES</b>  Ne pas ouvrir le couvercle après le pétrissage Insérer ailettes
Le moule sort du guidage pendant le pétrissage	Les ressorts de maintien du logement du moule sont courbés ou cassés	Recourber les ressorts de maintien (retirer la fiche de la prise) ou les faire remplacer par un service de réparation professionnel
Affichage de I:HOT	Machine trop chaude	Laisser refroidir
Affichage de E:EE	Machine en panne	Faire vérifier par un service de réparation professionnel

**Questions concernant les recettes**

Observation	Cause éventuelle	Remède
Le pain se lève trop	Trop de levure	Doser la levure selon la recette
Le pain se lève pas ou pas assez	Pas ou pas assez de levure Vieille levure Liquide trop chaud  Vieille farine / mauvaise sorte  Pas assez de sucre	Doser la levure selon la recette Utiliser de la levure fraîche Utiliser le liquide à température ambiante Utiliser de la farine fraîche et doser selon la recette Doser le sucre selon la recette
Le pain est retombé	Pas assez de liquide	Doser le liquide selon la recette
Pain lourd et grumeleux Pain - pas cuit - au milieu	Pas ou pas assez de levure Pas ou pas assez de sucre Trop de liquide ou d'humidité	Doser la levure selon la recette Doser le sucre selon la recette Doser le liquide selon la recette Réduire la quantité des ingrédients mouillés
Les tranches de pain grumèlent	Pain encore trop chaud	Laisser refroidir le pain une fois enlevé du moule

**Caractéristiques techniques :**

Modèle :	Primera EBB 010
Tension :	230 V- 50 Hz
Puissance :	800 W
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur) :	28,8 cm / 27,3 cm / 45,5 cm
Longueur du cordon :	environ 1,4 m
Poids (sans doseur, cuiller de dosage et crochets d'extraction) :	6,7 kg



DÉROULEMENT DES PROGRAMMES



	BASIC			BAKING POWDER			WHITE BREAD			FAST			WHOLE WHEAT			SWEET		
	I 3:20	II 3:30	III 3:30	I 1:58	II 3:40	III 3:50	I 1:52	II 1:58	III 1:58	I 3:30	II 3:40	III 3:40	I 3:00	II 3:10	III 3:10			
Tps de présélection max.	13:00			-			13:00			-			13:00			13:00		
Préchauffe Moteur ne fonctionne pas Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	17	20	20	-	19	22	-	3	4	4	17	20	20	6	11	11		
Mélanger (gauche)	3			3			3			3			3					
1er pétrissage (gauche)	3 Signal			5			3 Signal			2			2 Signal					
2e pétrissage (gauche + droite en alternance) Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	13			10			16			5			13					
1ère levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	45			10			45			-			45					
Lissage pâte	0,5			-			0,5			-			0,5					
2e levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	18			-			25			7			18					
Lissage pâte	0,5			-			0,5			0,5			0,5					
3e levée Chauffage ON / OFF ** 5 s / 25 s	45			-			50			31,5			56					
Cuisson Chauffage ON / OFF 22 s / 8 s Après atteinte de la temp. (126°C) Chauffage ON / OFF 5 s / 25 s	65	62	62	60 et 30 dans 138°C			58	65	65	60	65	65	55	62	62	53	58	58
Laisser au chaud Chauffage ON / OFF 20 s / 10 s intérieur à 60°C	60			60			60			60			60					

	DOUGH			BAKE			MARMALADE			TOAST		
	I 1:50	II 1:00	III 1:00	I 1:20	II 1:20	III 1:20	I 3:00	II 3:05	III 3:10	I 13:00	II 13:00	III 13:00
Tps de présélection max.	13:00			13:00			-			13:00		
Préchauffe Moteur ne fonctionne pas Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	22			-			15			7	8	9
Mélanger (gauche)	3			-			45***			3		
1er pétrissage (gauche)	2			-			-			2 Signal		
2e pétrissage (gauche + droite en alternance) Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	16			-			20			13		
1ère levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	-			-			-			45		
Lissage pâte	-			-			-			0,5		
2e levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	45			-			-			18		
Lissage pâte	-			-			-			0,5		
3e levée Chauffage ON / OFF ** 5 s / 25 s	22			-			-			39		
Cuisson Chauffage ON / OFF 22 s / 8 s Après atteinte de la temp. (126°C) Chauffage ON / OFF 5 s / 25 s	-			60			-			52 dans 121 °C	56	60
Laisser au chaud Chauffage ON / OFF 20 s / 10 s intérieur à 60°C	-			60			-			80		

\* Le chauffage ne se met en marche qu'à une température inférieure à 25°C.

\*\* Le chauffage ne se met en marche qu'à une température inférieure à 35°C.

\*\*\* Mélange vers la gauche / droite en alternance  
Chauffage ON / OFF  
15 s / 15 s



## RECETTES DE PAIN CLASSIQUES



### Pain blanc classique

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	480 ml
Margarine/Beurre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Sel	1 3/4 PC	2 PC	2 1/2 PC
Lait en poudre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Sucre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Farine type 550	380 g	500 g	620 g
Levure sèche	1 PC	1 kl. PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

### Pain aux noix et aux raisins secs

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Sel	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Sucre	1 GC	1 GC	2 GC
Farine type 405	310 g	500 g	650 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC
Raisins secs *	50 g	75 g	100 g
Noix hachées *	30 g	40 g	60 g

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

\* Ajouter ces ingrédients au deuxième signal sonore.

### Pain au pavot

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	570 ml
Farine type 550	380 g	500 g	670 g
Semoule de maïs	50 g	75 g	130 g
Sucre	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Sel	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Pavot entier	30 g	50 g	75 g
Noix de muscat râpée	1 Prise	1 Prise	1 Prise
Beurre	12 g	15 g	20 g
Parmesan râpé	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

Avant la dernière levée, répartir un peu d'eau sur la pâte et saupoudrer de pavot que vous pressez légèrement à la main.

### Pain blanc de campagne

	Petit	Moyen	Grand
Lait	220 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	30 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	650 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

### Pain blanc à la française

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile végétale	3/4 GC	1 GC	1 1/2 PC
Farine type 405	390 g	525 g	700 g
Farine de blé dur	50 g	75 g	100 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST**

### Pain blanc à l'italienne

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	570 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile végétale	3/4 GC	1 GC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 405	350 g	475 g	650 g
Semoule de maïs	80 g	100 g	150 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **TOAST**

### Pain à l'avoine

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	30 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre brun	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Flocons d'avoine	120 g	150 g	200 g
Farine type 550	280 g	375 g	550 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

### Pain au petit lait

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	280 ml	375 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	780 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHITE BREAD**

### Pain doux

	Petit	Moyen	Grand
Lait frais	220 ml	275 ml	400 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	35 g
Œuf	1	2	4
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 1/2 GC	2 GC	3 GC
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

**Pain au froment égrugé**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Margarine/Beurre	20 g	25 g	30 g
Miel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Vinaigre	3/4 PC	1 PC	1 GC
Farine de blé complet	380 g	500 g	700 g
Froment égrugé	50 g	75 g	100 g
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC	2 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain complet**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine / Beurre	20 g	25 g	35 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 1050	210 g	270 g	380 g
Farine de blé complet	210 g	270 g	380 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain aux raisins secs**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Sel	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Miel	1 GC	1 GC	2 GC
Farine type 405	380 g	500 g	650 g
Zimmet	3/4 PC	3/4 PC	1 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC
Raisins secs	50 g	75 g	100 g

Programme: **SWEET**Cuisson possible avec **RAPIDE**, mais pain plus brun !**Pain de seigle**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Levain sec	1/2 pqt.	1/2 pqt.	3/4 pqt.
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Malt de seigle	7 g	10 g	15 g
Farine de seigle	240 g	300 g	400 g
Farine type 1050	150 g	200 g	280 g
Levain	1 pqt.	1 pqt.	1 1/2 pqt.

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain aux pommes de terre**

	Petit	Moyen	Grand
Eau / Lait	220 ml	300 ml	400 ml
Margarine / Beurre	20 g	25 g	35 g
Œuf	1	1	1
Pommes de terre cuites, écrasées	120 g	150 g	200 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 1050	430 g	630 g	780 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST****Pain blanc**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	230 ml	310 ml	400 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Semoule de blé dur	120 g	150 g	200 g
Farine type 550	270 g	350 g	500 g
Levain	3/4 pqt.	3/4 pqt.	1 pqt.

Programme: **WHITE BREAD****Pain campagnard**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	220 ml	300 ml	450 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain de blé séché	20 g	25 g	40 g
Farine type 1050	380 g	500 g	670 g
Sucre	3/4 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHITE BREAD****Pain aux oignons**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 PC
Oignons grillés	30 g	50 g	75 g
Farine 1050	400 g	540 g	760 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST****Pain au levain**

	Petit	Moyen	Grand
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Épices de pain	1/2 PC	1/2 PC	1 PC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine de seigle	180 g	250 g	340 g
Farine type 1050	200 g	250 g	340 g
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC	2 PC

Programme: **BASIC****Pain de campagne**

Avant la dernière levée, ouvrir le couvercle et verser un peu d'eau sur la pâte et répartir des flocons d'avoine ou du millet et frapper légèrement.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Farine de seigle	130 g	170 g	220 g
Farine de blé complet	130 g	170 g	220 g
Farine d'épeautre	170 g	170 g	220 g
Sirope de betterave	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Grains de piment	1/4 PC	1 PC	1/2 PC
Coriandre	1/4 PC	1 PC	1/2 PC
Muskat gerieben	1 Prise	1 Prise	2 Prises
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux six grains**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	380 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	20 g	30 g	50 g
Sel	1 PC	1 1/2 PC	2 PC
Sucre	1 PC	1 1/2 PC	2 PC
Vinaigre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Farine complète	420 g	550 g	750 g
Flocons aux six grains	150 g	200 g	300 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain complet bavarois**

Au lieu du cumin, il est possible d'utiliser 1/2 petite cuillère de coriandre, fenouil ou d'anis.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	300 ml	350 ml	500 ml
Farine de blé complet	300 g	400 g	570 g
Farine complète de seigle	100 g	125 g	150 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Cumin	1 GC	1 GC	2 GC
Pommes de terres, cuites et en purée	80 g	100 g	150 g
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain complet à l'érable**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	190 ml	350 ml	500 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	35 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sirup d'érable	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Farine type 1050	410 g	540 g	760 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain complet au yaourt**

	Petit	Moyen	Grand
Eau / Lait	200 ml	250 ml	300 ml
Yaourt	120 g	150 g	200 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Vinaigre	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Farine de blé complet	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain au son de blé**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Son de blé	50 g	75 g	100 g
Germe de blé	35 g	50 g	70 g
Vinaigre	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Farine de blé complet	300 g	400 g	650 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain aux grains variés**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	340 ml	450 ml	650 ml
Farine de blé complet	135 g	175 g	250 g
Farine complète de seigle	135 g	175 g	250 g
Seigle égrugé	35 g	50 g	70 g
Grain de blé vert égrugé	35 g	50 g	70 g
Sarrasin égrugé	35 g	50 g	70 g
Grains de tournesol	25 g	35 g	50 g
Grains de citrouille	25 g	35 g	50 g
Linette	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Sésame	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 1/4 PC	1 1/4 PC	1 3/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain à l'épeautre**

Avant la dernière levée, ouvrir le couvercle et verser un peu d'eau sur la pâte et répartir des flocons d'avoine ou des flocons d'épeautre et presser légèrement.

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	300 ml	400 ml	500 ml
Farine d'épeautre	170 g	230 g	280 g
Farine complète de seigle	135 g	180 g	180 g
Épeautre égrugé, grossier	135 g	180 g	230 g
Sonnenblumenkerne	50 g	75 g	100 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain complet 100 %**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 PC	1 PC	2 PC
Farine de blé complet	410 g	540 g	760 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain noir**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	300 ml	400 ml	450 ml
Seigle complet égrugé, grossier	135 g	180 g	180 g
Farine complète de seigle	135 g	180 g	180 g
Farine de blé complet	170 g	230 g	280 g
Malt de couleur (le malt d'orge grillé rend la mie foncée, magasin de produits diététiques)	8 g	10 g	15 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Grains de tournesol	50 g	75 g	100 g
Sirup de betterave foncé	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT**

**PAINS COMPLETS**

F

**Pain complet au blé**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile végétale	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Miel	3/4 PC	3/4 PC	1 PC
Sirup de betterave	3/4 PC	3/4 PC	1 PC
Farine de blé complet	380 g	500 g	750 g
Gluten de blé	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain sandwich**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	260 ml	340 ml	450 ml
Margarine/Beurre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Lait en poudre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Sucre	3 GC	4 GC	5 GC
Farine type 1050	380 g	500 g	620 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **TOAST****Pain à la bière**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	150 ml	200 ml	225 ml
Bière	150 ml	200 ml	225 ml
Farine de blé complet	180 g	230 g	280 g
Farine de sarrasin	135 g	180 g	180 g
Épeautre égrugé	135 g	180 g	180 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sésame	35 g	50 g	75 g
Malt de couleur (malt d'orge)	4 g	5 g	10 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC

Programme: **BASIC****Pain sandwich complet**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	370 ml	450 ml	570 ml
Farine de blé complet	380 g	500 g	620 g
Lait en poudre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Margarine/Beurre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Miel	2 GC	3 GC	4 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **TOAST**

**Pain petit déjeuner varié**

	Petit	Moyen	Grand
Lait	200 ml	250 ml	300 ml
Farine type 405	320 g	425 g	570 g
Sucre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Prunes séchées, hachées grossièrement	12 g	15 g	20 g
Abricots séchés, hachés grossièrement	12 g	15 g	20 g
Céréales croustillantes*	40 g	50 g	75 g
Fibres de noix de coco	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Beurre	20 g	25 g	35 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

\* Les céréales croustillantes peuvent être remplacées par des céréales au chocolat ou vos céréales préférées.

**Pain aux noix et aux raisins secs au rhum**

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	240 ml	280 ml	350 ml
Rhum 40 %	1 GC	1 GC	2 GC
Beurre	25 g	30 g	40 g
Farine de blé complet	380 g	500 g	650 g
Miel de sapin	1 1/2 GC	2 GC	3 GC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Noix entières *	30 g	40 g	60 g
Raisins secs rhum *	35 g	50 g	75 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

\* Ajouter ces ingrédients au premier signal sonore.

**Pain aux herbes**

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	280 ml	375 ml	550ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Beurre	8 g	10 g	20 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	750 g
Persil frais coupé finement ou herbes diverses	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC** (cuire sans retardement)

**Pain au fromage frais**

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	160 ml	200 ml	300 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Oeuf	1	1	1
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Fromage frais granuleux	90 g	125 g	200 g
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain au yaourt**

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	200 ml	250 ml	300ml
Yaourt	110 g	150 g	200 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 1/2 GC	2 GC	3 GC
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain au miel à la française**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	250 ml	325 ml	450 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile d'olive	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Miel	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Farine type 405	340 g	450 g	600 g
Farine de blé dur	50 g	75 g	100 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

**Pain aux carottes**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	210 ml	275 ml	350 ml
Beurre	20 g	25 g	30 g
Farine type 550	380 g	500 g	650 g
Carottes, râpées*	40 g	60 g	90 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

\* Vous pouvez utiliser aussi du jus de carotte.

**Pain au riz**

Cuire le riz dans une assez grande quantité d'eau salée et laisser refroidir. Utiliser l'eau de cuisson de riz comme indiqué ci-dessous. Au lieu de l'eau de cuisson de riz, vous pouvez aussi utiliser du lait.

Vous pouvez ajouter à la pâte 2 à 3 grandes cuillères de raisins secs et 1 petite cuillère de cannelle.

	Petit	Moyen	Grand
Eau de cuisson de riz	250 ml	300 ml	350 ml
Farine type 405	400 g	540 g	650 g
Riz aux grains ronds, poids brut	35 g	50 g	75 g
Sucre	1 1/2 PC	2 PC	3 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST**

**Pain à l'Amaretto**

	Petit	Moyen	Grand
Lait / Eau	150 ml	200 ml	250 ml
Amaretto*	40 ml	75 ml	100 ml
Farine type 405	380 g	500 g	650 g
Sucre	1 GC	1 GC	2 GC
Sel	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Beurre	25 g	30 g	40 g
Feuilles d'amandes **			
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

\* Vous pouvez remplacer l'Amaretto par du lait ou de l'eau.

\*\* Au lieu des feuilles d'amandes, vous pouvez aussi utiliser des amandes hachées grossièrement.

**Pain au tournesol**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	550 ml
Beurre	25 g	30 g	40 g
Farine type 550	400 g	525 g	700 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Grains de tournesol	25 g	35 g	50 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux herbes à la française**

Vous pouvez utiliser quatre fois plus de gousses d'ail, les couper en petites tranches, les faire légèrement rousir au beurre, laisser refroidir et les ajouter aux autres ingrédients. C'est très délicieux. Il est tout aussi possible de remplacer le sel par du sel aux herbes.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	480 ml
Farine type 550	400 g	525 g	700 g
Farine de blé dur	50 g	75 g	100 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Persil haché, fenouil et cresson	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Gousses d'ail écrasées finement	1 1/2 PC	2 stck.	3 stck.
Beurre	12 g	15 g	20 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST**

**Pain aux noix et aux figues**

Utiliser des jeunes noix fraîches à la peau claire pour obtenir un très bon pain assorti à un vin jeune.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	550 ml
Farine type 1050	190 g	260 g	320 g
Farine de seigle	300 g	400 g	450 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Figues sèches, coupées en tranches fines	35 g	50 g	60 g
Noix, hachées	35 g	50 g	60 g
Miel	1 PC	1 1/2 PC	2 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain de mariage (pain et sel)**

À l'allègement de 1:30, vous pouvez enfoncer un petit pot en terre (Ø 5 cm) dans le pain. Ajoutez du sel dans le petit pot et vous obtenez un cadeau original pour un mariage ou l'entrée dans un nouvel appartement.

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	210 ml	250 ml	330 ml
Eau	120 ml	150 ml	200 ml
Farine de seigle	130 g	175 g	240 g
Seigle égrugé type 1700	130 g	175 g	240 g
Farine type 550	170 g	225 g	300 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux épices**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 Pckg	1/2 Pckg	3/4 Pckg
Farine type 1150	220 g	300 g	400 g
Farine type 1050	150 g	200 g	250 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Coriandre	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Fenouil	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Anis	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux œufs**

Consommer le pain frais de préférence.

	Petit	Moyen	Grand
Œuf	1	2	4
Lait / eau jusque	230 ml	275 ml	400 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	35 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levain	3/4 Pack.	3/4 Pack.	1 Pack.

Programme: **FAST** (cuire sans retardement)

**Pain au maïs**

La pâte convient très bien pour la fabrication de petits pains croustillants. Utiliser pour cela le programme FAST + DOUGH, modeler les petits pains et les cuire au four.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	230 ml	300 ml	400 ml
Beurre	20 g	25 g	30 g
Farine type 550	410 g	540 g	700 g
Semoule de maïs	40 g	60 g	80 g
Pomme sure, non pelée coupée en petits morceaux	1	1	1
Levain sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain à l'Amaretto**

	Petit	Moyen	Grand
Lait / Eau	150 ml	200 ml	250 ml
Amaretto*	40 ml	75 ml	100 ml
Farine type 405	380 g	500 g	650 g
Sucre	1 GC	1 GC	2 GC
Sel	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Beurre	25 g	30 g	40 g
Feuilles d'amandes **			
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

\* Vous pouvez remplacer l'Amaretto par du lait ou de l'eau.

\*\* Au lieu des feuilles d'amandes, vous pouvez aussi utiliser des amandes hachées grossièrement.

**Pain au tournesol**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	550 ml
Beurre	25 g	30 g	40 g
Farine type 550	400 g	525 g	700 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Grains de tournesol	25 g	35 g	50 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux herbes à la française**

Vous pouvez utiliser quatre fois plus de gousses d'ail, les couper en petites tranches, les faire légèrement rousir au beurre, laisser refroidir et les ajouter aux autres ingrédients. C'est très délicieux. Il est tout aussi possible de remplacer le sel par du sel aux herbes.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	480 ml
Farine type 550	400 g	525 g	700 g
Farine de blé dur	50 g	75 g	100 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Persil haché, fenouil et cresson	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Gousses d'ail écrasées finement	1 1/2 PC	2 stck.	3 stck.
Beurre	12 g	15 g	20 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST**

**Pain aux noix et aux figues**

Utiliser des jeunes noix fraîches à la peau claire pour obtenir un très bon pain assorti à un vin jeune.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	550 ml
Farine type 1050	190 g	260 g	320 g
Farine de seigle	300 g	400 g	450 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Figues sèches, coupées en tranches fines	35 g	50 g	60 g
Noix, hachées	35 g	50 g	60 g
Miel	1 PC	1 1/2 PC	2 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain de mariage (pain et sel)**

À l'allègement de 1:30, vous pouvez enfoncer un petit pot en terre (Ø 5 cm) dans le pain. Ajoutez du sel dans le petit pot et vous obtenez un cadeau original pour un mariage ou l'entrée dans un nouvel appartement.

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	210 ml	250 ml	330 ml
Eau	120 ml	150 ml	200 ml
Farine de seigle	130 g	175 g	240 g
Seigle égrugé type 1700	130 g	175 g	240 g
Farine type 550	170 g	225 g	300 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux épices**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 Pckg	1/2 Pckg	3/4 Pckg
Farine type 1150	220 g	300 g	400 g
Farine type 1050	150 g	200 g	250 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Coriandre	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Fenouil	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Anis	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux œufs**

Consommer le pain frais de préférence.

	Petit	Moyen	Grand
Œuf	1	2	4
Lait / eau jusque	230 ml	275 ml	400 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	35 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levain	3/4 Pack.	3/4 Pack.	1 Pack.

Programme: **FAST** (cuire sans retardement)

**Pain au maïs**

La pâte convient très bien pour la fabrication de petits pains croustillants. Utiliser pour cela le programme FAST + DOUGH, modeler les petits pains et les cuire au four.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	230 ml	300 ml	400 ml
Beurre	20 g	25 g	30 g
Farine type 550	410 g	540 g	700 g
Semoule de maïs	40 g	60 g	80 g
Pomme sure, non pelée coupée en petits morceaux	1	1	1
Levain sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

**Pain aux noix et à la banane**

Lait	250 ml
Huile	4 gc. Ml
Banane épluchée et écrasée	2 Tasses
Œuf	4
Sucre	1/2 Tasse
Sucre brun	1/2 Tasse
Noix, hachées	1 Tasse
Maïzena	380 g
Bicarbonate de soude	2 PC
Sel	2 PC

Programme: **BAKING POWDER**

**Pain frais**

Lait de beurre	370 ml
Œuf	2
Cumin	1 GC
Maïzena	500 g
Sucre	1/2 Tasse
Bicarbonate de soude	1 GC
Sel	1/2 PC
Raisins secs	1 Tasse

Programme: **BAKING POWDER**

**Pain aux noix et aux aïrelles rouges**

	Petit	Moyen	Grand
Lait	170 ml	190 ml	220 ml
Œuf	2	3	4
Baurre / Huile	4 GC	5 GC	6 GC
Sucre	4 GC	5 GC	6 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Écorce de citron	3/4 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	360 g	500 g	620 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC
Aïrelles rouges sèches ou cerises	40 g	60 g	75 g
Noix, hachées	40 g	60 g	75 g

Programme: **SWEET**

**Pain gâteau**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	170 ml	210 ml	270 ml
Œuf	2	3	4
Huile	2 GC	3 GC	4 GC
Sucre	2 GC	3 GC	4 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Maïzena	350 g	480 g	580 g
Raisins secs	50 g	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC

Programme: **SWEET**

**Pain aux noisettes, raisins secs et à la cannelle**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	250 ml	330 ml	450 ml
Huile	2 GC	3 GC	4 GC
Zimmet	3/4 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre brun	1 GC	1 1/3 GC	1 1/2 GC
Raisins secs	60 g	80 g	110 g
Noisettes	60 g	80 g	110 g
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Farine type 550	350 g	480 g	580 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC

Programme: **SWEET**

**Pain aux fruits**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	125 ml	150 ml	180 ml
Lait	160 ml	230 ml	300 ml
Huile	2 GC	3 GC	4 GC
Sel	2 PC	2 1/2 PC	3 PC
Sucre	4 GC	5 GC	6 GC
Farine type 550	350 g	480 g	580 g
Noix, hachées	60 g	80 g	110 g
Fruits confits	60 g	80 g	110 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC

Programme: **SWEET**



## PRÉPARATION DE LA PÂTE



Dans votre machine à pain, le programme **DOUGH** (pâte) vous permet de préparer facilement la pâte, de la compléter par la suite et de la cuire au four.

Ajouter les ingrédients au cours du second pétrissage dès que le signal sonore retentit.

Le programme **DOUGH** (pâte) n'offre logiquement pas différents degrés de cuisson. Nous vous indiquons toutefois différentes quantités qu'il vous est possible de préparer. Voici quelques recettes :

### Croissants

	14 pièces
Oeuf	1
remplir eau ou lait jusqu'à	225 ml
Beurre	60 g
Sel	1 PC
Sucre	2 GC
Mehl Type 405	400 g
Trockenhefe	1 PC

Programme: **DOUGH**

Sortir la pâte du récipient, bien la pétrir, la laisser lever et la retravailler.

La mettre au frigidaire sans la couvrir pendant 30 min.

Étaler la pâte au rouleau sous forme de rectangle, et répartir du beurre fondu (en évitant la bordure). Plier la pâte trois fois (comme une lettre). Répéter cette opération trois fois de suite.

Placer la pâte dans un sachet en plastique pendant au moins 1 heure ou pendant toute la nuit dans le frigidaire.

Étaler la pâte au rouleau sous forme de rectangle et la couper en 9 (18) carrés. Couper chaque rectangle en diagonale.

Étaler en souplesse les triangles en partant du côté large, les poser sur une tôle beurrée.

Répartir un œuf battu sur la pâte et cuire pendant 20 minutes dans le four préchauffé à 190° C. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson !

### Gâteau pause-café

Ingrédients pour un moule de	22 cm	26 cm
Lait	170 ml	225 ml
Sel	1/4 PC	1/2 PC
Jaune d'œuf	1	1
Beurre / Margarine	10 g	20 g
Farine type 550	350 g	450 g
Sucre	35 g	50 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC

Programme: **DOUGH**

Retirer la pâte du récipient, la retravailler et l'aplatir.

L'étaler pour obtenir une forme ronde ou carrée et répartir sur la pâte :

Beurre fondu	2 GC	2 GC
Sucre	75 g	100 g
Cannelle concassée	1 PC	1 1/2 PC
Noix hachées	60 g	90 g

Glace de sucre si voulu

Répartir le beurre sur la pâte.

Mélanger le sucre, la cannelle et les noix dans un récipient et répartir sur la pâte.

Laisser lever à un endroit chaud pendant 30 minutes et cuire.

### Bretzels

Verser tous les ingrédients dans le récipient à l'exception de l'œuf et du gros sel.

	9 pièces	12 pièces
Eau	200 ml	300 ml
Sel	1/4 PC	1/2 PC
Farine type 405	360 g	540 g
Sucre	1/2 PC	3/4 PC
Levure sèche	3/4 PC	1 PC
1 œuf (légèrement battu) à étaler sur la pâte		
Gros sel pour saupoudrer		

Programme: **DOUGH**

Presser la touche **START/STOP** dès que le signal sonore retentit et « 0 :00 » apparaît sur l'affichage.

Préchauffer le four à 230° C.

Répartir la pâte en morceaux et former de chaque morceau un rouleau mince et long.

En faire des bretzels et les poser sur une tôle beurrée ou graissée.

Étaler l'œuf battu sur les bretzels et saupoudrer de gros sel.

Cuire au four préchauffé à 200° C pendant 12 à 15 minutes.

### Petits pains de son

	9 pièces	12 pièces
Eau	325 ml	430 ml
Sel	1 PC	1 1/2 PC
Beurre / Margarine	30 g	40 g
Poudre de lécithine pure*	5 g	8 g
Farine type 1050	400 g	600 g
Son de blé	75 g	100 g
Sucre	1 PC	1 1/2 PC
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **DOUGH**

Retirer la pâte à la fin du programme.

Travailler la pâte et en faire des petits pains qu'on laisse de nouveau lever.

Cuire au four préchauffé à 200° C.

\* La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, rend le mie tendre et la ramollit et prolonge la durée de conservation.

**Baguettes**

	Moyen	Grand
Eau	375 ml	550 ml
Levain de blé séché	25 g	50 g
Sel	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	525 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **DOUGH**

Répartir la pâte faite en 2 - 4 morceaux, en former des longues miches et laisser reposer 30 - 40 minutes. Entailler la face supérieure en diagonale et cuire au four.

**Pizza de blé complet**

	2 Pizzas	3 Pizzas
Eau	150 ml	225 ml
Sel	1/2 PC	1 PC
Huile d'olive	2 GC	3 GC
Farine de blé complet	300 g	450 g
Germes de blé	1 GC	1 1/2 gGC
Levure sèche	3/4 PC	1 PC

Programme: **DOUGH**

Aplatir la pâte, la mettre dans un moule rond et laisser reposer 10 minutes. Répartir la sauce de pizzas sur la pâte et ajouter les ingrédients choisis. Cuire 20 minutes.

**Brioche**

	9 pièces	12 pièces
Œuf	1	2
remplir eau ou lait jusqu'à	225 ml	300 ml
Beurre/Margarine	55 g	75 g
Sel	1/2 PC	3/4 PC
Sucre	40 g	50 g
Farine type 405	400 g	540 g
Levure sèche	3/4 PC	1 1/4 PC

Programme: **DOUGH**

Sortir la pâte du récipient, la travailler et la répartir en morceaux comme indiqués ci-dessus.

Faire de chaque morceau 1 grande boule et 1 petite boule.

Mettre les grandes boules dans des petits moules beurrés. Poser la petite boule au dessus. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double sa taille.

Battre l'œuf avec un peu de sucre, répartir sur les brioches et cuire.

**Petits gâteaux en pâte levée**

Si vous voulez, posez un abricot au milieu avant la cuisson. Saupoudrez les gâteaux cuits et refroidis de sucre en poudre.

	9 pièces	12 pièces
Lait	100 ml	200 ml
Sel	3/4 PC	1 PC
Eau	30 ml	45 ml
Beurre	30 g	45 g
Œuf	1	1 + jaune d'œuf
Farine type 405	350 g	450 g
Sucre	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	3/4 PC	1 PC

Programme: **DOUGH**

Former la pâte comme voulu ou la préparer pour en faire des petits gâteaux à la cannelle comme suit :

Beurre liquide / Margarine	50 g	100 g
Sucre	50 g	100 g
Zimmet	1/2 PC	3/4 PC

Glace de sucre à volonté

Rotirer la pâte du récipient de cuisson et bien la pétrir. L'étaler sur une surface de travail enfarinée en un rectangle et répartir le beurre mou sur la pâte. Mélanger le sucre à la cannelle, saupoudrer au-dessus du beurre.

Étaler la pâte en partant du côté large. Bien piler les bords.

Couper le rouleau en morceaux, et les déposer sur une tôle en les espaçant bien. Laisser reposer 40 min. environ.

Cuire au four préchauffé à 190° C pendant 25 à 30 min.

Saupoudrer de glace de sucre à l'état chaud.

**Pain brioché aux amandes**

Ingrédients pour un pain d'un poids de	1000g
Lait	125 ml
Beurre liquide	125 g
Œuf	1
Rhum	3 GC
Farine type 1050	500 g
Sucre	100 g
Citronnat	50 g
Orangeat	25 g
Amandes concassées	50 g
Raisins de Smyrne	100 g
Sel	1 Prise
Zimmet	2 Prises
Levure sèche	2 1/2 PC

Programme: **DOUGH**

Enlever la pâte du récipient, la presser pour en faire une brioche. Cuire à 180° C (four à air chaud 160° C) d'1 heure à 1 :15 environ (plus grande quantité).

La machine à pain vous permet de préparer rapidement et facilement des confitures ou marmelades. Même si vous n'en avez jamais préparées, nous vous conseillons d'essayer et d'obtenir des confitures délicieuses.

**Procédez comme suit :**

- Lavez les fruits frais et mûrs. Épluchez les pommes, pêches, poires et autres fruits à pelure dure.
- Ne prenez que les quantités indiquées car celles-ci sont adaptées au programme **MARMALADE** (confiture). Sinon, la masse cuit trop vite et déborde.

- Pesez les fruits, les coupez en petits morceaux (max. 1 cm) ou faites-en une purée et versez-les dans le récipient.
- Ajoutez le sucre glace « 2 : 1 » dans la quantité indiquée. N'utilisez que ce sucre et pas de sucre ménager ou sucre glace « 1 : 1 », sinon la confiture risque de ne pas s'affermir.
- Mélangez les fruits avec le sucre et démarrez le programme automatique.
- Au bout d'1 h 20, le signal sonore retentit. Remplissez la confiture dans des bocaux et fermez-les bien.

**Confiture à la fraise**

Fraises fraîches lavées, nettoyées et coupées en petits morceaux ou en purée	900 g
Sucre glace « 2 : 1 »	500 g
Jus de citron	1 GC

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient avec un racloir en caoutchouc.

Programme: **MARMALADE**

Enlever les restes de sucre des parois du récipient avec une spatule.

Quand le signal sonore retentit, enlever le récipient de la machine avec des gants de cuisine.

Verser la confiture dans des bocaux et bien les fermer.

**Confiture aux baies**

Baies surgelées, décongelées	950 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Jus de citron	1 gr. ML

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient avec un racloir en caoutchouc.

Programme: **MARMALADE**

Enlever les restes de sucre des parois du récipient avec une spatule.

Quand le signal sonore retentit, enlever le récipient de la machine avec des gants de cuisine.

Verser la confiture dans des bocaux et bien les fermer.

**Marmelade à l'orange**

Oranges épluchées et coupées en petits dés	900 g
Citrons épluchés et coupés en petits dés	100 g
Sucre glace « 2 : 1 »	500 g

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient avec un racloir en caoutchouc.

Programme: **MARMALADE**

Enlever les restes de sucre des parois du récipient avec une spatule.

Quand le signal sonore retentit, enlever le récipient de la machine avec des gants de cuisine.

Verser la confiture dans des bocaux et bien les fermer.