

## Brioche aux pommes et au boudin noir



Ingrédients	750 g	1000 g
Jus de pomme	150 ml	200 ml
Beurre fondu	80 g	105 g
Œufs	1	2
Blanc d'œufs	1	1
Sel	5 g	7 g
Sucre	30 g	40 g
Farine fluide T45	100 g	130 g
Farine blanche T55	275 g	370 g
Levure boulangère sèche	8 g	11 g
Pommes Golden	1	1,5
Mini boudins noirs apéritifs	200 g	250 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le jus de pomme, le beurre fondu, les œufs (entiers et blanc), le sel, le sucre, les farines et la levure. Sélectionner le programme 6, le poids, le dorage et démarrer. Peler les pommes et les tailler en gros dés. Poêler les boudins rapidement. Au bip ingrédients, ajouter les pommes et les mini boudins. 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner le pain avec du jaune d'œuf et de l'eau.

## "Dînettes" aux graines de carvi

Pour une quinzaine de "dînettes"



Ingrédients	750 g
Eau	150 ml
Sel	5 g
Lait en poudre	10 g
Graines de carvi	5 g
Farine blanche T55	330 g
Farine complète	100 g
Levure boulangère sèche	6 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, le lait en poudre, les graines de carvi, les farines et la levure. Sélectionner le programme 10 et démarrer. Préchauffer le four à 180°C. Dès que le programme est fini, prélever des pâtons et les façonner en toutes petites baguettes sur un plan de travail fariné (diamètre de 1 cm et 10 cm de longueur environ). Aligner sur une plaque à pâtisserie graissée et cuire 10 minutes.

Ces petites dînettes posées sur la serviette de table accueilleront vos convives de manière agréable et finement parfumée à l'anis. Les graines de carvi peuvent être remplacées par des graines de cumin ou de pavot.

### VARIANTE GRESSINS ITALIENS

Si vous utilisez 100 % de Farine blanche T55 et que vous "oubliez" la poudre de lait, vous obtiendrez alors une pâte idéale pour la réalisation de délicieux gressins. Dans ce cas, vous façonnerez des toutes petites baguettes de 0,5 cm de diamètre sur 10 cm de long.



## Pain aux olives vertes et aux moules à l'escabèche



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	180 ml	240 ml	290 ml
Huile d'olive	40 g	50 g	60 g
Sel	5 g	6 g	7 g
Farine blanche T55	150 g	200 g	240 g
Farine complète	150 g	200 g	240 g
Levure boulangère sèche	6 g	8 g	10 g
Olives vertes dénoyautées	110 g	150 g	180 g
Moules à l'escabèche	110 g	150 g	180 g

### Préparation

Bien égoutter les moules pour ne pas insérer d'humidité supplémentaire à la recette. Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile d'olive, le sel, les farines et la levure. Sélectionner le programme 4, le poids, le dorage et démarrer. Au bip ingrédients, ajouter les olives vertes et les moules.

Bien égoutter les moules pour ne pas insérer d'humidité supplémentaire à la recette. Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile d'olive, le sel, les farines et la levure. Sélectionner le programme 4, le poids, le dorage et démarrer. Au bip ingrédients, ajouter les olives vertes et les moules.

## Pain au saumon et au poireau



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	240 ml	320 ml
Sel	7 g	9 g
Farine blanche T55	320 g	425 g
Farine complète	55 g	75 g
Levure boulangère sèche	3 g	5 g
Saumon fumé	75 g	100 g
Poireau cuit	115 g	150 g
Beurre		1 noisette



### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, les farines et la levure. Sélectionner le programme 4, le poids, le dorage et démarrer. Dans une poêle, faire revenir les poireaux avec une noisette de beurre. Couper le saumon fumé en tranche. Au bip ingrédients, ajouter le saumon fumé et les poireaux. Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'eau et déposer une tranche de saumon fumé sur le dessus.



## Pain aux épinards



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	150 ml	200 ml
Sel	7 g	9 g
Sucre	30 g	40 g
Epinards hachés	180 g	240 g
Farine blanche T55	390 g	520 g
Levure boulangère sèche	8 g	11 g
Beurre en pommade	75 g	100 g



### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, le sucre, les épinards hachés, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 2, le poids, le dorage et démarrer.

Après les 5 premières minutes de pétrissage, ajouter le beurre en pommade.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec du beurre fondu.

## Pain du petit Breton (cidre et andouille de Guéméné)



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Cidre	250 ml	340 ml	400 ml
Sel	6 g	8 g	10 g
Farine blanche T55	250 g	330 g	450 g
Farine de sarrasin	100 g	130 g	140 g
Levure boulangère sèche	10 g	12 g	16 g
Andouille de Guéméné	150 g	200 g	200 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le cidre, le sel, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 2, le poids, le dorage et démarrer.

Tailler l'andouille en dés.

Au bip ingrédients, ajouter l'andouille.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'œuf battu et parsemer légèrement d'herbes de Provence.

Si vous ne trouvez pas d'andouille de Guéméné, tout autre type d'andouille donnera d'excellent résultat.

Vous pouvez également utiliser des gésiers de volailles cuits en remplacement.



## Pain semi-complet aux cœurs d'artichauts marinés



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau + huile d'artichauts	190 ml	250 ml
Sel	5 g	7 g
Cœurs d'artichauts marinés	180 g	180 g
Flocons d'avoine	45 g	60 g
Farine blanche T55	270 g	360 g
Farine complète	130 g	170 g
Levure boulangère sèche	9 g	12 g

### Préparation

Egoutter les cœurs d'artichauts marinés en conservant l'huile de la marinade. Compléter le niveau de liquide pour obtenir le cumul eau+huile d'artichaut indiqué dans le tableau des ingrédients.

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau + l'huile d'artichauts, le sel, les cœurs d'artichauts marinés, les flocons d'avoine, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 3, le poids, le dorage et démarrer.

10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'eau, parsemer des flocons d'avoine et déposer un ou deux cœurs d'artichauts marinés.

## Pain vigneron au vin rouge et au saucisson sec



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Vin rouge	250 ml	330 ml	400 ml
Sel	6 g	8 g	10 g
Farine blanche T55	280 g	370 g	450 g
Farine complète	85 g	115 g	140 g
Levure boulangère sèche	10 g	13 g	16 g
Saucisson sec	130 g	160 g	200 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le vin rouge, le sel, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer.

Peler le saucisson et le tailler en gros dés.

Au bip ingrédients, ajouter les dés de saucisson.

Il faut choisir un vin rouge de qualité car il impacte directement le goût du pain

### VARIANTE PAIN ITALIEN

Sur le même principe, vous pouvez créer des pains aux saveurs étonnantes en utilisant des liquides parfumés.

Le jus de tomate fera des merveilles pour créer un pain italien agrémenté de morceaux de coppa ou de billes de mozzarella.



## Pain de seigle au citron

Ingrédients	750 g	1000 g
Eau à 37°C	190 ml	250 ml
Jus de citron	55 ml	70 ml
Vinaigre blanc	10 ml	15 ml
Sel	7 g	9 g
Farine blanche T55	115 g	150 g
Farine de seigle T170	280 g	370 g
Levure boulangère sèche	5 g	6 g
Zestes de citron	3	4



### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le jus de citron, le vinaigre blanc, le sel, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 3, le poids, le dorage et démarrer.

Au bip ingrédients, ajouter les zestes de citron coupés en morceaux.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'eau.

## Moulinée de potiron en soupière de pain à la coriandre

Ingrédients	750 g	1000 g
-------------	-------	--------

### Soupière de pain

Eau	290 ml	400 ml
Sel	6 g	9 g
Poivre	1 pincée	2 pincées
Miel liquide	11 g	15 g
Coriandre fraîche	4 brins	5 brins
Quatre-épices	2 pincées	3 pincées
Farine blanche T55	430 g	580 g
Levure boulangère sèche	9 g	14 g

### Moulinée de potiron

Oignon	1 petit	1 gros
Potiron	400 g	500 g
Lait	100 ml	120 ml
Ail	1 gousse	1 gousse

### Préparation

#### Soupière de pain

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, le miel liquide, la coriandre fraîche, le poivre, les quatre épices, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer.

Dès que le programme est fini, sortir le pain de la cuve et le laisser tiédir sur une grille. Couper le chapeau et creuser le pain pour fabriquer la soupière. Garder la mie. Il faut laisser suffisamment d'épaisseur de mie autour pour que la soupière soit étanche.

Tasser un peu de mie encore chaude au fond pour boucher le trou de la pâte de la machine. Laisser refroidir la "soupière de pain", ainsi que son couvercle, sur une grille.

#### Moulinée de potiron

Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon. Peler le potiron et le détailler en gros cubes. Dans une sauteuse, faire blondir l'oignon dans un peu de matière grasse. Quand il est translucide, ajouter les cubes de potiron et l'ail. Bien mélanger puis mouiller à peine à hauteur. Assaisonner et laisser mijoter ainsi une quinzaine de minutes, sans couvrir, jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Mixer et, éventuellement, lisser en ajoutant du lait ou de la crème. En parallèle, couper la mie de pain prélevée en dés et les faire frire doucement dans un peu d'huile pour faire des croûtons délicieux.

Verser dans la soupière de pain. Agrémenter de croûtons et servir bien chaud. Les convives se régaleront d'une part avec la moulinée mais aussi en partageant, ensuite, la croûte du pain parfumée à la coriandre et imbibée de moulinée.



## Cake aux arachides, maïs et surimi

### Ingrédients

Lait	150 ml
Huile d'olive	50 g
Œufs	3
Sel	1 pincée
Poivre	1 pincée
Surimi taillé en tronçons	200 g
Maïs en boîte, égoutté	100 g
Cacahuètes nature	100 g
Farine blanche T55	150 g
Levure chimique	6 gr / 1/2sachet

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait, l'huile d'olive, les œufs, le sel, le poivre, le surimi taillé en tronçons, le maïs en boîte égoutté, les cacahuètes nature, la farine et la levure chimique.

Sélectionner le programme 8 et démarrer.

### VARIANTE CAKE AUX CAJOUX ET SAUMON

Pour créer votre cake d'influence indienne alors les arachides seront remplacées par des noix de cajou, le surimi par du saumon cuit et le lait par du lait de coco. Conservez le maïs qui ne gâtera rien à cette version légèrement sucrée.

## Panettone traditionnel

### Ingrédients

	750 g	1000 g
Lait	105 ml	140 ml
Jaunes d'œufs	4	6
Sel	7 g	9 g
Sucre	95 g	125 g
Farine blanche T55	340 g	450 g
Levure boulangère sèche	8 g	10 g
Beurre	60 g	80 g
Raisins secs	135 g	180 g
Fruits confits	50 g	65 g



### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait, le jaune d'œuf, le sucre, le sel, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 4, le poids, le dorage et démarrer.

Après les 5 premières minutes de pétrissage, ajouter le beurre en pommade.

Au bip ingrédients, ajouter les raisins secs et les fruits confits.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le Panettone avec de l'œuf battu et parsemer de sucre en grain.



## Crumpets pour petits déjeuners gourmands à l'anglaise



Pour une quinzaine de crumpets

### Ingrédients

Eau	225 ml
Lait	125 ml
Huile végétale	15 g
Œuf	1
Sel	5 g
Sucre	20 g
Farine fluide T45	125 g
Farine blanche T55	125 g
Levure chimique	5 g / 1/2 sachet
Levure boulangère sèche	8 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le lait, l'huile végétale, l'œuf, le sel, le sucre, les farines, la levure chimique et la levure boulangère.

Sélectionner le programme 10 et démarrer.

Dès que le programme est fini, façonner les crumpets avec un emporte-pièce rond.

Cuire les crumpets sur une plaque à mini crêpes familiale.

Servir les crumpets tièdes avec un peu de beurre fondu.

## Kouglof aux cranberries et pistaches



### Ingrédients

	750 g	1000 g
Lait	40 ml	50 ml
Beurre fondu	115 g	150 g
Œufs	2	3
Sel	4 g	5 g
Sucre	60 g	75 g
Rhum	80 ml	100 ml
Cranberries	100 g	125 g
Pistaches fraîches non salées	50 g	65 g
Farine blanche T55	310 g	400 g
Levure boulangère sèche	9 g	12 g

### Préparation

Faire gonfler longuement les cranberries dans le rhum.

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait, le beurre fondu, les œufs, le sel, le sucre, les cranberries (avec le rhum), les pistaches fraîches non salées, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 6, le poids, le dorage et démarrer.

10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner le kouglof avec du jaune d'œuf et de l'eau.

Démouler à la sortie de la machine et laisser refroidir sur une grille avant de joliment ceinturer d'une belle lanière tissée.

### VARIANTE KOUGLOF TRADITIONNEL

Si vous préférez retrouver les saveurs d'un bon kouglof traditionnel alors vous remplacerez les cranberries par des raisins secs et les pistaches par des fruits confits en dés.



## Kouglof au pamplemousse et au gingembre



Ingrédients	750 g	1000 g
Lait	35 ml	50 ml
Beurre fondu	65 g	90 g
Œufs	2	2
Blancs d'œufs	1	2
Sel	4 g	5 g
Sucre	105 g	150 g
Gingembre confit	70 g	100 g
Gingembre en poudre	4 g	5 g
Zeste de pamplemousse	1	1
Farine blanche T55	325 g	460 g
Levure boulangère sèche	8 g	12 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait, le beurre fondu, les œufs (entiers et blancs), le sel, le sucre, le gingembre confit, le gingembre en poudre, le zeste de pamplemousse, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 6, le poids, le dorage et démarrer.

10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner le kouglof avec du jaune d'œuf et de l'eau.

## Pain BÔBEAU



Voilà un pain d'une belle couleur jaune au goût étonnant et auquel les petites graines de quinoa apporteront un très léger croquant sous la dent. Idéal pour un petit déjeuner riche et équilibré.

Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Lait de soja	220 ml	300 ml	350 ml
Sel	6 g	8 g	10 g
Poivre	1 g	2 g	2 g
Tofu mou	160 g	210 g	250 g
Pollen de fleur	20 g	25 g	30 g
Quinoa (non cuit)	80 g	100 g	125 g
Farine blanche T55	255 g	340 g	400 g
Levure boulangère sèche	5 g	7 g	8 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait de soja, le sel, le poivre, le tofu mou, le pollen de fleur, la quinoa, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer.

Vous trouverez les ingrédients nécessaires à ce pain en magasin bio.





## Pain Hawaï



Ingrédients	750 g	1000 g
Lait	135 ml	180 ml
Œufs	1	2
Sel	7 g	9 g
Sucre	75 g	100 g
Farine blanche T55	375 g	500 g
Levure boulangère sèche	4,5 g	6 g
Beurre en pommade	70 g	95 g
Cacao en poudre	40 g	50 g
Ananas en dés	110 g	150 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait, les œufs, le sel, le sucre, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 6, le poids, le dorage et démarrer.

Après les 5 premières minutes de pétrissage, ajouter le beurre en pommade.

Au bip ingrédients, ajouter le cacao en poudre et l'ananas en dés.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'œuf battu parsemer de cacao en poudre et déposer une rondelle d'ananas.

## Panettone des pays nordiques au hareng fumé et au poivron



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	100 ml	130 ml
Huile d'olive	15 g	20 g
Beurre	60 g	80 g
Œufs	1	1
Jaune d'œuf	0	1
Sel	5 g	7 g
Sucre	5 g	7 g
Farine blanche T55	320 g	410 g
Levure boulangère sèche	7 g	9 g
Aneth ciselé	8 brins	10 brins
Hareng fumé	100 g	130 g
Poivron rouge en dés	100 g	130 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile d'olive, le beurre fondu, les œufs (entier et jaune), le sel, le sucre, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 6, le poids, le dorage et démarrer.

Au bip ingrédients, ajouter le hareng, les dés de poivron rouge et l'aneth ciselé.

10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner le Panettone avec du jaune d'œuf et de l'eau.



## Panettone aux amandes et aux pruneaux



Ingrédients	750 g	1000 g
Lait	160 ml	220 ml
Beurre fondu	95 g	130 g
Œufs	1	2
Jaune d'œuf	1	0
Sel	5 g	7 g
Sucre	45 g	60 g
Farine blanche T55	365 g	500 g
Levure boulangère sèche	7 g	10 g
Amandes effilées	50 g	75 g
Pruneaux dénoyautés	75 g	100 g
Kirsch	75 ml	100 ml

### Préparation

Un peu à l'avance, tailler les pruneaux en gros morceaux et les laisser macérer dans le kirsch.

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait, les œufs, le beurre fondu, le sucre, le sel, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 6, le poids, le dorage et démarrer.

Au bip ingrédients, ajouter les amandes effilées et les pruneaux (avec le kirsch).

10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner le Panettone avec du jaune d'œuf et de l'eau et parsemer d'amandes effilées.

## Pain de mie noir à la russe



Un pain de mie d'un marron intense et d'un goût très relevé pour proposer des toasts garnis de poissons fumés ou des sandwich originaux à emporter pour déjeuner pressé.

Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	260 ml	345 ml	415 ml
Vinaigre de cidre	30 ml	35 ml	45 ml
Beurre fondu	25 g	30 g	40 g
Sel	6 g	8 g	9 g
Sucre complet	12 g	15 g	18 g
Miel	30 g	40 g	50 g
Cacao amer en poudre	25 g	30 g	40 g
Café instantané	5 g	6 g	7 g
Farine blanche T55	280 g	375 g	450 g
Farine de seigle T170	70 g	95 g	110 g
Levure boulangère sèche	12 g	16 g	19 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le vinaigre de cidre, le beurre fondu, le sel, le sucre complet, le miel, la cacao amer en poudre, la café instantané, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer.



## Pain tagine



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	225 ml	300 ml
Sel	7 g	9 g
Sucre	60 g	80 g
Farine blanche T55	375 g	500 g
Levure boulangère sèche	3 g	5 g
Miel liquide	40 g	50 g
Amandes effilées	40 g	50 g
Noisettes concassées	40 g	50 g
Raisins secs	40 g	50 g
Dattes	60 g	80 g



### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, le sucre, la farine et la levure. Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer. Au bip ingrédients, ajouter le miel liquide, les amandes effilées, les noisettes concassées, les raisins secs et les dattes. Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'œuf battu et parsemer de dattes.

Retirer les noyaux des dattes!

## Pain tex-mex aux poivrons



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	225 ml	300 ml	360 ml
Sel	6 g	8 g	10 g
Concentré de tomate	30 g	40 g	50 g
Polenta (semoule fine de maïs)	100 g	130 g	160 g
Farine blanche T55	290 g	380 g	460 g
Levure boulangère sèche	5 g	7 g	8 g
Poivrons tricolores en dés	100 g	130 g	160 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le concentré de tomate, le sel, la polenta, la farine et la levure. Sélectionner le programme 5, le poids, le dorage et démarrer. Au bip ingrédients, ajouter les dés de poivrons tricolores.

