

# **Recettes**

**pour  
machines à pain  
automatiques**

*LANDI Schweiz AG, Dotzigen*  
Vers.03/2004

## **Avant-propos**

Les recettes suivantes sont faites pour les machines à pain automatiques. Pour cette raison il n'y a pas d'indications à ce qui concerne le mélange de la pâte, le pétrissage ou le levage.

Veillez ajouter tous les ingrédients par ordre indiquée.

N'ajoutez des fruits, des noix et des grains qu'après le signal sonore. (veuillez voir le manuel)

Veillez prendre quelques minutes pour vous familiariser aux consignes de sécurité. De cette manière vous aurez beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine à pain pour un long temps.

Les recettes suivantes sont des recettes de base. Les ingrédients sont valables à votre goût. Il faut varier avec le courant et la levure.

# Pain simple

## Pain toast multi grains

*Programme normal 1*

Lait: 275ml  
Beurre mou: 75gr  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 1 c. à c.  
Farine de blé 500gr  
Graines de sésame 1 c. à s  
Graines de lin: 1 c. à s.  
Graines de tournesol: 1 c. à s.  
Levure sèche: 1 paquet

## Tuyau

Ajoutez les graines de sésame, de lin et de Tournesol après le signal.

Semez le lin au pain après le pétrissage.

## Pain maison

*Programme rapide 5*

Eau: 340ml  
Farine de seigle: 150gr  
Farine de blé: 350gr  
Sel: 2 c. à c.  
Gluten: 2 c. à t.  
Malt de seigle: 2 c. à t.  
Extrait de levain sec: 1 paquet  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain toast au seigle

*Programme norma 1*

Eau tiède: 300ml  
Beurre: 20gr  
Sucre: 1 c. à c.  
Sel: 1 c. à c.  
Farine de seigle: 200gr  
Farine de blé: 250gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain au lait

*Programme normal 1*

Lait: 350ml  
Sucre: 2 c. à s.  
Sel: ½ c. à c.  
Beurre fondu: 3 c. à s.  
Farine blanc: 500gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain Graham

*Programme pour pain complet 3*

Eau tiède: 450ml  
Huile: 2 c. à s.  
Farine de blé: 75gr  
Gruau: 400gr  
Gluten: 2 TL  
Farine de blé: 200gr  
Graines de sésame: 2 c. à s.  
Sel: 2 c. à c.  
Extrait de malt: 2 c. à c.  
Sucre brun: 1  
Muscade: 2 pointes de couteau  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain toast babeurre

*Programme rapide 5*

Eau: 75ml  
Babeurre 375ml  
Farine de blé: 375gr  
Flocons d'avoine: 200gr  
Gluten: 1 c. à t.  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 1 c. à c.  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain français

*Programme Pain blanc 2*

Eau: 300ml  
Beurre: 1 ½ c. à s.  
Sucre: 1 c. à s.  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Farine de blé: 450gr  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain toast**

*Programme rapide 5*

Eau: 200ml  
Lait: 150ml  
Beurre mou: 30gr  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 1 c. à c.  
Farine de blé: 500gr  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain bise**

*Programme normal 1*

Eau: 350ml  
Huile: 1 c. à s.  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Sucre: 1 c. à s.  
Farine bise: 500g  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain levain**

*Programme rapide 5*

Eau: 300ml  
Farine de seigle: 100gr  
Farine de blé: 350gr  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Extrait de levain sec: 1 c. à t.  
Cumin: 2 c. à t.  
Coriandre: 1 c. à t.  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain blanc**

*Programme normal 1*

Eau: 350ml  
Huile: 1 c. à s.  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Sucre: 1 c. à s.  
Farine blanc: 500gr  
Levure sèche: 1 paquet

## **Pain Vital**

### **Pain à épeautre et amandes**

*Programme pour pain complet 3*

Eau: 350ml  
Œuf : 1 pce  
Blé épeautre complet: 500g  
Gluten: 2 EL  
Amandes hachées: 50g  
Graines de chanvre, pelées: 50g  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Miel: 1 c. à s.  
Fenouil moulu: 1 pointe de couteau  
Cardamome: 1 pointe de couteau.  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain de fromage frais au cumin**

*Programme rapide 5*

Huile: 1 c. à s.  
Eau: 200ml  
Fromage frais maigre: 250g  
Farine de blé Type 550: 500g  
Cumin: 2 c. à t.  
Sucre: 1 c. à c.  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Extrait de levain sec : 1 c. à t.  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain aux graines de courge**

*Programme pour pain complet 3*

Eau: 375ml  
Farine de blé complète: 250gr  
Farine de seigle complet: 150g  
Gluten: 2 TL  
Semoule de blé : 100g  
Sel: 2 c. à c.  
Sirop de betterave: 1 EL  
Huile de graines de courge: 2 EL  
Malt de seigle: 2 TL  
Graines de courge: 200g  
Extrait de levain sec: 1 paquet  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain Complet**

*Programme pour pain complet 3*

Eau tiède: 280ml  
Yaourt: 1 gobelet (180g)  
Epices de pain: 1 c. à s.  
Sel: 2 c. à c.  
Farine corsée: 200gr  
Farine de blé complète: 200gr  
Farine 6 céréales: 180gr  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain babeurre aux oignons**

*Programme rapide 5*

Babeurre: 500 ml  
Farine de blé complète: 500gr  
Oignons rôtis: 100g  
Sucre: 1 c. à c.  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain aux graines de tournesol**

*Programme normal 1*

Eau: 350ml  
Huile: 6 c. à s.  
Sel de mer: 2 c. à c.  
Farine de blé complète: 350gr  
Farine de seigle: 150gr  
Levure sèche: 1 paquet

Faites griller 170gr de graines de Tournesol, ajoutez-les à 1 c. à c. de cumin et 1 c. à c. de coriandre, jusqu' au signal sonore. Si vous voulez, faites des galettes et enduisez-les avec le jaune d'œuf. Cuire au four à 220°C.

### **Pain complet à farine moulue**

*Programme pour pain complet 3*

Lait tiède: 350ml  
Huile: 3 c. à s.  
Sel aux herbes: 2 c. à c.  
Œufs: 2 pces  
Sucre: 1 c. à s.  
Farine de blé complète: 200gr  
Farine de blé égrugé: 300gr  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain au froment moulu**

*Programme pour pain complet 3*

Eau: 425ml  
Sel: 2 c. à c.  
Beurre: 3 c. à s.  
Miel: 2 c. à s.  
Farine de blé: 400gr  
Farine de blé complète: 230gr  
Froment moulu: 50gr  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain au lin**

*Programme normal 1*

Eau tiède: 350ml  
Lait condensé ou en poudre: 1 c. à s.  
Huile: 1 c. à s.  
Sucre: 2 c. à s.  
Sel: 1 c. à c. remplie  
Graines de lin: 5 c. à s.  
Farine de seigle: 100gr  
Farine de blé: 400gr  
Levure sèche: 1 paquet

### **Pain au seigle moulu**

*Programme normal 1*

Eau tiède: 150ml  
Yaourt écrémé: 150gr  
Lait condensé ou en poudre: 1 c. à s.  
Huile: 1 c. à s.  
Sucre: 1 c. à c.  
Sel: 1 c. à c. remplie  
Seigle moulu: 100gr  
Farine de blé: 300gr  
Levure sèche: 1 paquet

# Pain complet

## Pain paysan

*Programme normal 1*

Eau tiède: 400ml  
Huile: 2 c. à s.  
Fenouil entier: 1 c. à c.  
Coriandre moulu: 1 c. à c.  
Cumin entier: 1 c. à s.  
Sucre: 1 c. à c.  
Sel aux herbes: 1 c. à s.  
Farine de seigle: 250gr  
Farine de blé: 250gr  
Extrait de levain: 1 c. à s.  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain complet

*Programme pour pain complet 3*

Eau tiède: 250ml  
Huile: 30ml  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Sucre brun: 2 c. à c.  
Farine de blé complète: 400gr  
Graines de sésame égrugés: 3 c. à s.  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain multi graines

*Programme pour pain complet 3*

Eau: 450ml  
Farine de blé complète: 500gr  
Farine de levain complet: 100g  
Gluten: 2 c. à t.  
Flocons d'avoine: 50g  
Graines de tournesol: 50g  
Noix : 50g  
Malt de levain: 1 c. à t.  
Miel: 1 c. à t.  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Schabziegerklee: ½ c. à t.  
Extrait de levain sec: 1 paquet  
Levure sèche: 1 paquet

## Attention:

Vous avez ici une grande masse de pâte.  
Après 10 minutes de pétrissage, poussez les ingrédients sur le pétrin avec une spatule.  
Auvent que la pâte lève pour la dernière fois, lissez-la avec les mains mouillés et semez-la avec des flocons d'avoine.

## Pain campagne

*Programme normal 1*

Eau tiède: 350ml  
Huile: 2 c. à s.  
Poivre blanc (moulu): ½ c. à c.  
Coriandre: ½ c. à c.  
Sel: 2 c. à c.  
Sucre: 1 c. à c.  
Farine de blé: 150gr  
Farine 5 céréales: 150gr  
Farine de seigle: 200gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain de seigle

*Programme pour pain complet 3*

Eau tiède: 350ml  
Huile: 1 c. à s.  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 1 c. à s.  
Extrait de levain: ½ paquet  
Farine de seigle: 300gr  
Farine de blé: 200gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain sésame aux noix

*Programme pour pain complet 3*

Eau: 350ml  
Farine de blé complète: 300gr  
Blé épeautre complet: 200g  
Graines de sésame: 50g  
Noix hachées: 50g  
Sel: 1 c. à c.  
Gluten: 2 c. à t.  
Sucre brun: 1 c. à t.  
Levure sèche: 1 paquet

# Pain raffiné

## Pain du boucheron

*Programme normal 1*

Eau tiède: 250ml  
Oignons séchés: 1 paquet  
Poitrine fumée: 100gr coupé  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 1 c. à s.  
Farine de seigle: 150gr  
Farine de blé: 250gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain au salami

*Programme normal 1*

Eau tiède: 350ml  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 2 c. à c.  
Farine blanc: 500gr  
Arôme (Knorr, Maggi etc...)  
Salami coupé en dés: 100gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain aux courgettes

*Programme rapide 5*

Courgettes: 450g  
Huile: 75ml  
Farine de blé complète: 500gr  
Gluten: 2 c. à t.  
Miel: 1 c. à t.  
Sel: 1 c. à c.  
Poivre noir: ¼ TL  
Epices frais ou congelées: 4 c. à s.  
Levure sèche: 1 paquet

Nettoyez les courgettes, coupez-les en dés, cuisez-les à point en en eau salé, laissez-les dégoutter, purgez-les.

## Pain aux noix

*Programme normal 1*

Babeurre: 350ml  
Farine de blé complète: 500gr  
Sucre brun: ½ Sucre  
Sel: 1 c. à c.  
Amandes hachées: 30g  
Noix (hachés): 30g  
Noisettes (hachés): 30g  
Cacahouètes (hachés): 30g  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain à l'anis

*Programme normal 1*

Eau tiède: 300ml  
Lait en conserve: 1 c. à s.  
Jaune d'œuf: 1pce  
Sel: 1 c. à c. remplie  
Anis: 1 c. à c.  
Sucre: 2 c. à c.  
Farine blanche: 500gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain de fête

*Programme pour pain complet 3*

Eau: 300ml  
Bière: 50ml  
Farine de blé complète: 500gr  
Gluten: 2 TL  
Lardons: 100g  
Oignons rôtis: 100g  
Sel: ½ c. à c.  
Persil: 1 botte  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain aux pommes et noix

*Programme rapide 5*

Jus de pommes: 200ml  
Lait: 150ml  
Farine de blé complète: 250gr  
Farine de blé Type 405: 250g  
Miel: 2 c. à s.  
Pommes séchées, quadrées: 80g  
Noix hachées: 50g  
Sel: 1 c. à c.  
Levure sèche: 1 paquet

# Pain international

## Pain à pizza

*Programme normal 1*

Eau: 250ml  
Lait en poudre: 1 c. à s.  
Beurre: 2 c. à c.  
Sel: 1 ½ c. à c.  
Sucre: 2 c. à s.  
Farine blanc: 400gr  
Piments: ½ tasse coupés en  
petits morceaux  
Mozzarella: ½ tasse coupés en petits morceaux  
Condiment, Origan  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain aux poivres avec tomates

*Programme rapide 5*

Eau: 200ml  
Huile d'olives: 50ml  
Farine de blé: 500g  
Tomates séchées, à l'huile: 100g  
Oignons quadrés: ½  
Gousses d'ail: 2  
Origan: 1 TL  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 1 c. à c.  
Poivre vert en conserve: 1 EL  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain montagnard

*Programme rapide 5*

Eau: 320ml  
Farine de seigle: 100g  
Farine de blé: 400g  
Levain de blé, sec: 50g  
Sel: 1 c. à c.  
Schabziegerklee: 1 c. à t.  
Levure sèche: 1 paquet

# Pain doux

## Panetone

*Programme pour pain doux 4*

Lait: 200ml  
Œuf: 1 pce  
Huile: 3 c. à s.  
Sucre: 75gr  
Sel: 1 c. à c.  
Farine blanche: 440gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain aux raisins

*Programme pour pain doux 4*

Lait: 250ml  
Sel: 1 c. à c.  
Sucre: 2 c. à s.  
Farine blanche: 425gr  
Raisins secs: 100gr  
Levure sèche: 1 paquet

## Pain aux pommes de terre

*Programme pour pain doux 4*

Lait tiède: 250ml  
Zeste de citron râpée  
Raisins secs: 100gr  
pommes de terre cuites et coupées: 100gr  
Sucre vanillé: 1 paquet  
Rhum: 2 c. à s.  
Jaune d'œufs: 3 pces  
Sel: 1 c. à c.  
Beurre: 2 c. à s.  
Sucre: 100gr  
Farine blanche: 450gr  
Levure sèche: 1 paquet

# Pâtes

## Pâte à nouilles

*Programme de pâte 7*

Œufs: 3 pces  
Eau tiède: 30ml  
Sel: ½ c. à c.  
Farine de blé fine: 300gr

Sortez la pâte de l'appareil et laissez la passer dans la machine à nouilles ou coupez les en forme désirée.  
Laissez-les sécher. Si vous voulez garder les pâtes plus longtemps, n'ajoutez pas d'œufs.

## Pâte à Pizza

*Programme de pâte 7*

Eau: 300ml  
Huile: 1 c. à s.  
Sucre: 1 c. à s.  
Sel: 2 c. à c.  
Farine: 500gr  
Levure sèche: 1 paquet

# Confiture

## Confiture de baies

Baies décongelées: 500gr  
Sucre gélifiant: 500gr  
Acide citrique: 1 c. à s.

Choisissez le programme Confiture (9)

.

Soutirez la confiture dans des verres,  
fermez, tournez les verres sur la tête  
et laissez refroidir.

## Confiture fraises-oranges

Fraises (net): 500gr  
Orange non traitée: 1 pce  
Grenadine ou sirop framboises: 2 c. à s.  
Sucre gélifiant: 250gr  
Acide citrique: 4gr

Pelez l' orange et coupez la en petits  
morceaux, mettez la dans le moule de  
cuisson avec les autres ingrédients.  
Choisissez le programme confiture (9)

Soutirez la confiture dans des verres,  
Fermez, tournez les verres sur la tête  
et laissez refroidir.