

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
Noixes (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.