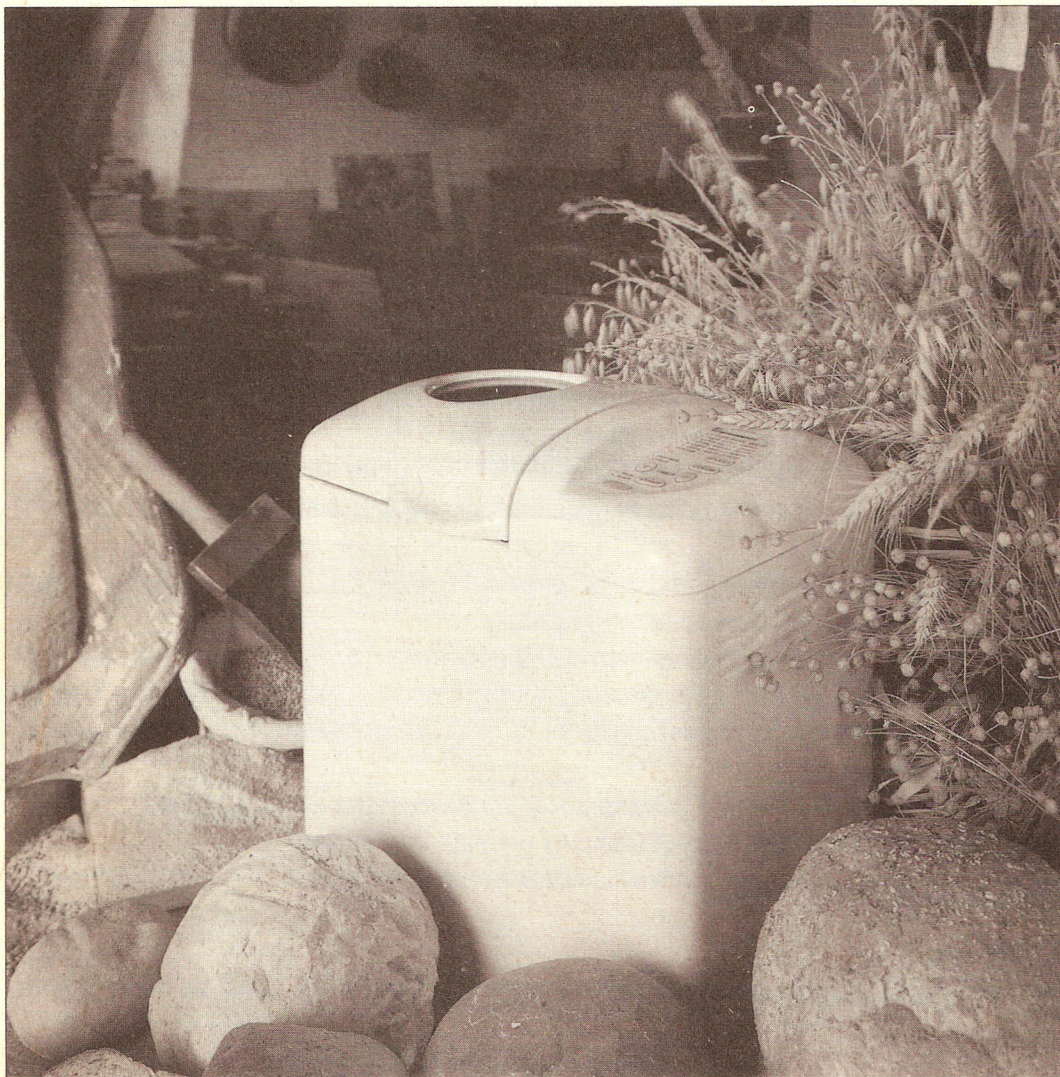


**NOTICE D'UTILISATION ET RECETTES DU
FOUR A PAIN AUTOMATIQUE**



Précautions importantes

L'appareil a été conçu uniquement pour utilisation domestique

Lors de l'utilisation de l'appareil il faut tenir compte des préceptes de sécurité suivants :

1. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez l'appareil par les poignées prévues à cet effet.
3. Afin d'éviter les chocs électriques ne jamais tremper le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Afin d'éviter les blessures ou brûlures, ne jamais mettre les mains dans l'appareil lors de son fonctionnement.
5. Redoublez l'attention lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou quand des enfants se trouvent à proximité.
6. Après utilisation et avant de procéder à l'entretien de l'appareil retirez la fiche de la prise et attendez que l'appareil soit bien refroidi.
7. Ne jamais utiliser l'appareil dont le fonctionnement, le câble ou la fiche sont défectueux ou déteriorés.
8. Ne jamais utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant.
9. Ne jamais utiliser l'appareil en plein air.
10. Ne laissez pas pendre le cordon des bords de la table ou du plan de travail.
11. Ne déposez pas l'appareil sur une plaque électrique chaude, ni sur un réchaud à gaz ou dans un four chaud.
12. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide chaud.

13. Si vous utilisez une rallonge, raccordez-la en premier lieu à l'appareil et ensuite à la prise. Pour interrompre l'arrivée de courant, débranchez d'abord l'appareil (position OFF) et retirez ensuite la fiche de la prise. La rallonge doit être munie d'un fil de terre.
14. Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation de pain.

CONSERVEZ CETTE NOTICE

L'appareil est équipé d'un cordon avec fiche avec terre. Il doit être raccordé à une prise avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de la non-observation de ce point.

TABLEAU DE COMMANDE

Programmes de préparation

Vous avez le choix entre 7 programmes :

2, 3 ou 4 cups pain standard (BASIC BREAD)

Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche SELECT pour choisir le programme 2, 3 cups ou 4 cups pain standard, le témoin rouge correspondant s'allume. Appuyez ensuite sur la touche COLOR pour choisir l'intensité de la cuisson, NORMAL ou LIGHT (pain cuit normalement ou légèrement), le témoin rouge correspondant s'allume. Appuyez sur la touche START. L'appareil pétrira 2 fois la pâte, fera lever la pâte trois fois et effectuera ensuite la cuisson.

Note : pour un pain sans gluten utilisez le programme 2, 3 cups BASIC BREAD

Pain brun (WHOLE GRAIN)

Appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT pour choisir le programme 2,3 ou 4 CUPS WHOLE GRAIN, le témoin rouge correspondant s'allume. Appuyez ensuite sur la touche COLOR pour choisir l'intensité de la cuisson, NORMAL ou LIGHT (pain cuit normalement ou légèrement), le témoin rouge correspondant s'allume. Appuyez sur la touche START. L'appareil pétrira 2 fois la pâte, fera lever la pâte trois fois et effectuera ensuite la cuisson.

Pain rapide (QUICK BREAD)

Pour faire rapidement du pain.

Appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT pour choisir le programme 2 CUPS QUICK BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume. Appuyez sur la touche COLOR pour choisir l'intensité de la cuisson, NORMAL ou LIGHT (pain cuit normalement ou légèrement), le témoin rouge correspondant s'allume. Appuyez sur la touche START. L'appareil pétrira une fois la pâte et effectuera ensuite la cuisson.

Pâte à levure (YEAST DOUGH)

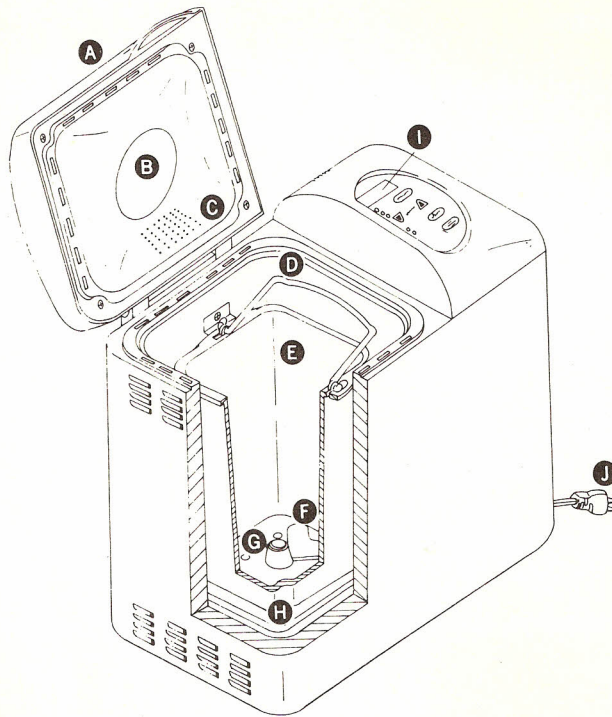
Appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT pour choisir le programme DOUGH, le témoin rouge correspondant s'allumera. Appuyez sur la touche START. Une fois le programme achevé retirez la pâte et travaillez la suivant la recette. Faire cuire ensuite la préparation dans un four du type classique.

Réglage du minuteur (Timer)

Procédez comme suit pour programmer l'heure à laquelle votre pain doit être prêt :

- Introduisez les ingrédients dans le pot de cuisson.
- Choisissez le programme.
- Décidez l'heure à laquelle votre pain ou pâte doit être prêt. Exemple : Il est 08h00 et le pain doit être prêt à 18h00, soit 10 heures plus tard.
- Programmez le minuteur en appuyant sur les touches ▼ ou ▲ pour faire apparaître le temps en heures et minutes avant l'heure ou le pain doit être cuit. Exemple : à 08h00 vous décidez que le pain doit être prêt à 18h00 (soit 10 heures plus tard). Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que 10:00 apparait. Appuyez sur la touche START. L'appareil commencera la cuisson à l'heure appropriée afin que le pain soit prêt à 18h00.
- Pour annuler la programmation du minuteur appuyez sur la touche STOP/RESET. Vous pouvez ensuite procéder à une nouvelle programmation.
- Attention ! ne pas utiliser le minuteur si vous préparez du pain qui contient des ingrédients périssables.**

Description



- A. Couvercle
- B. Hublot
- C. Sorties d'air
- D. Anse du pot de cuisson
- E. Pot de cuisson
- F. Pétrisseur
- G. Entraîneur
- H. Résistance de chauffage
- I. Panneau de commande
- J. Cordon d'alimentation avec fiche

Conseils d'utilisation

1. La partie cuisson et le couvercle de l'appareil deviennent très chauds lors du fonctionnement. Utilisez des manicles.
2. Ne pas raccorder l'appareil sur le même réseau simultanément avec d'autres appareils de grosse puissance.
3. Déposez l'appareil au moins à 15 cm du bord de la table de travail. Ne pas déposer des objets ou tissus inflammables sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
4. Ne pas poser l'appareil à côté de radios, appareils TV ou autre stéréo. Des interférences sont possibles.
5. Utilisez l'appareil uniquement sur un plan de travail sec et propre, loin de courants d'air, rayons solaires ou autres sources de chaleur.
6. Placez l'appareil sur un support non-inflammable. Ne l'utilisez jamais sur le sol, un tapis, une nappe, ...
7. N'introduisez jamais votre main dans le pot de cuisson lorsque l'appareil fonctionne.
8. Utilisez uniquement des accessoires conseillés par le fabricant.
9. Les accessoires ne peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
10. Ne pas toucher aux parties électriques de l'appareil.
11. N'utilisez l'appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

CYCLES DE PETRISSAGE, LEVAGE ET CUISSON

Le tableau ci-dessous donne en minutes la durée des différentes phases.

<u>PROGRAMME</u>	<u>2,3 cups BASIC BREAD</u>	<u>4 cups BASIC BREAD</u>	<u>2 cups WHOLE GRAIN</u>	<u>3 cups WHOLE GRAIN</u>	<u>4 cups WHOLE GRAIN</u>	<u>2 cups QUICK BREAD</u>	<u>DOUGH</u>
Préchauffage	15	15	15	15	15	/	15
Premier pétrissage	10	12	10	10	10	10	12
Repos	5	5	5	5	5	/	5
Adjonction de noix/fruits	BEEP	BEEP	BEEP	BEEP	BEEP	/	BEEP
Second pétrissage	15	18	15	15	15	/	18
Première levée	27	27	56	56	56	/	25
Aplatissage	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	/	0,5
Seconde levée	14	14	18	18	18	/	14
Aplatissage	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	/	0,5
Troisième levée	45	45	45	45	45	/	/
Cuisson	58	58	45	55	60	80	/
Total	3:05	3:15	3:30	3:40	3:45	1:30	1:30
Garder au chaud	55	55	55	55	55	55	/

Pour obtenir un résultat optimum l'appareil réchauffera en premier lieu les ingrédients. Il est très important de savoir comment l'appareil fonctionne dès que vous appuyez sur la touche START et que le pétrisseur se met à tourner. L'appareil préchauffe d'abord les ingrédients.

Pétrissage, levage, cuisson

Préchauffage : la température adéquate est très importante lors de la préparation de pain. L'appareil porte en premier lieu les ingrédients à la température optimale. Une garantie de bons résultats.

Premier pétrissage : l'appareil mélangera, en interrompant de temps en temps son travail, les ingrédients jusqu'à obtention d'une boule de pâte.

Second pétrissage : la pâte est pétrie jusqu'à ce qu'elle devienne élastique.

Adjonction de noix et fruits : quelques minutes avant la fin du second pétrissage un signal sonore retentit pour indiquer le moment où il faut ajouter noix et fruits.

Premier levage : lorsque la pâte est bien pétrie, le gluten assure la structure élastique de la pâte. La levure assure la levée de la pâte.

Aplatissage : l'appareil aplatit la pâte durant quelques secondes.

Second levage : la levure assure une nouvelle levée de la pâte.

Aplatissage : l'appareil aplatit la pâte durant quelques secondes.

Troisième levage : la pâte lèvera au maximum.

Cuisson : Si vous utilisez le programme NORMAL le pain sera cuit à point. Si la pâte contient beaucoup de sucre il est possible que la cuisson soit trop forte (trop cuit). Programmez la position LIGHT.

Gardez au chaud : si vous ne pouvez retirer immédiatement après la cuisson le pain de l'appareil, un dispositif assure la tenue au chaud du pain afin d'éviter la formation de condensation entre le pain et le pot de cuisson. Il est cependant conseillé de retirer le plus rapidement possible après la cuisson, le pain de l'appareil.

Installation et enlèvement du pot de cuisson

1. Lavez à l'eau tiède le pot de cuisson et le pétrisseur avant la première utilisation. Ensuite bien essuyer. Ne jamais introduire ces accessoires dans un lave-vaisselle.
2. Les opérations de mélange, pétrissage, levage et cuisson ont lieu dans le pot de cuisson. Le pot est recouvert à l'intérieur d'une couche anti-adhésive qui doit être traité prudemment afin d'éviter de l'abîmer.
3. Pour introduire le pot de cuisson dans l'appareil il faut enclencher le mécanisme d'entraînement dans le socle de l'appareil. Pour retirer le pot de cuisson tirez simplement à l'anse.
4. Assurez-vous que le pot de cuisson et le pétrisseur soient bien en place avant d'introduire les ingrédients.
5. Utilisez toujours des manicles pour retirer le pain du pot de cuisson.
6. Pour retirer le pain retournez le pot de cuisson et secouez légèrement. Si le pain ne sort pas aisément utilisez une spatule en bois ou matière plastique.

ENTRETIEN

Un bon entretien assure une longue durée de vie de l'appareil.

1. Retirez la fiche de la prise après l'utilisation de l'appareil et attendez que l'appareil soit refroidi à la température ambiante. Nettoyez l'intérieur de l'appareil et le couvercle au moyen d'un chiffon humide.
2. Retirez le pétrisseur du pot de cuisson. Remplissez le pot de cuisson d'eau si le pétrisseur ne se détache pas bien. Lavez le pot et le pétrisseur à l'eau chaude avec un peu de détergent. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Essuyez consciencieusement.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et essuyez.

Votre appareil donne des résultats excellents à condition que vous respectez correctement les recettes, surtout en ce qui concerne les quantités de levure et d'eau. Les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf indications contraires dans la recette.

Pain traditionnel à la levure

Pour assurer de bons résultats :

Farine pour pain : disponible dans tous les supermarchés. La farine spéciale pour pain contient plus de gluten que la farine ordinaire. Le gluten, albumine naturelle du froment, assure l'élasticité de la pâte, une fois celle-ci pétrie. Elle assure aussi le volume. La farine spéciale pour pain est tout indiquée lorsqu'on utilise la levure et pour la préparation de pain brun, sauf indications contraires dans la recette. N'utilisez jamais de farine d'un sac ouvert depuis plus de six mois, ou de la farine humide.

2 cups de farine = 500 gr brood

3 cups de farine = 750 gr brood

4 cups de farine = 1 kg brood

TRES IMPORTANT

Dans les recettes les quantités de farine et d'eau sont données en cups. Un gobelet doseur en cups peut être obtenu dans le commerce (supermarchés).

Levure en poudre :

Utilisez uniquement de la levure en poudre, les recettes étant basées sur l'utilisation de levure en poudre. N'utilisez jamais de levure dont la date d'utilisation extrême est dépassée ou dont l'emballage a été préalablement ouvert.

Produits sucrant et sel : ne jamais éliminer les produits sucrant des recettes. Ils sont nécessaires pour obtenir la bonne action avec la levure. Le sel est aussi important, il assure la levée régulière de la pâte.

Poudre de lait écrémé : utilisez toujours de la poudre de lait écrémé pour obtenir un bon équilibre entre les ingrédients secs et humides.

Graisse : utilisez toujours de l'huile ou du beurre de lacterie, ils contiennent moins d'eau et d'air que le beurre de ferme. Doses : 1 petit block = 1/2 cup = 8 cuillères à soupe.

Eau et liquides : doivent avoir une température d'environ 12°C ce qui correspond à la température ambiante de la pièce.

CONTROLE

Ingredients

Respectez scrupuleusement les quantités. Utilisez des gobelets doseurs spéciaux. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante de la pièce sauf indications contraires dans la recette. Qualité et fraîcheur des ingrédients sont très importantes. Le goût de votre pain variera suivant la marque de la farine et de la levure. Faites quelques essais. Si théoriquement la quantité de calcaire dans l'eau utilisée n'influence pas la qualité du pain, elle peut toutefois influencer le goût du pain. Employez de l'eau de source contenant peu de minéraux ou remplacez l'eau par du lait contenant peu de matières grasses.

Pâte

Après le premier pétrissage la pâte doit être souple et élastique. La pâte doit coller un peu et remplir le fond du pot de cuisson lors de la levée. Si la pâte n'est pas élastique ou si elle est granulée, elle est trop sèche. Le pain sera dans ce cas trop cuit.

Conseils : en fonction de l'état de la farine la pâte peut paraître trop sèche après les premières minutes de pétrissage. Appuyez alors sur la touche STOP/RESET. Ensuite appuyez sur la touche START et ajoutez de l'eau par cuillère à soupe. Suivez les indications suivantes :

2,3 cups de farine : ne pas ajouter plus de 2 cuillères à soupe d'eau

4 cups de farine : ne pas ajouter plus de 3 cuillères à soupe d'eau

Ne prenez jamais la farine du sac à l'aide du gobelet doseur mais employez une cuillère. Passez quelques fois dedans avec un couteau afin d'éliminer les poches d'air et les grumeaux. Ne jamais tasser la farine.

Si la farine colle elle est trop humide. Respectez les quantités scrupuleusement et utilisez moins d'eau (1 à 2 cuillères à soupe en moins). Une pâte trop humide produira du pain trop levé, ou affaissé et déformé.

Cuisson

Programmez l'appareil suivant la recette. Si le pain est trop cuit programmez l'appareil la prochaine fois sur LIGHT. Si ensuite le pain est toujours trop cuit il est possible que la pâte manque d'eau. Essayez en ajoutant une ou 2 cuillères à soupe d'eau. Trop de sucre rend le pain dur. Il en va de même pour les fruits secs. Diminuez les quantités de 25 à 50%. N'utilisez pas l'appareil si la température ambiante est sous les 4°C, la pâte ne se lèvera pas bien. Si la température est plus élevée que 15°C la pâte lèvera de trop et le pain risque de s'affaisser lors de la cuisson.

LE PRODUIT FINI

Si vous désirez une croûte croustillante il vaut mieux retirer le pain de l'appareil dès la fin de la cuisson. Enlevez le du pot de cuisson et laissez le refroidir dans un endroit sans courant d'air. Pour obtenir une croûte tendre mettez le pain immédiatement après la cuisson dans un sac plastique. La grandeur du pain varie suivant la quantité des ingrédients et de la température ambiante. En général le pain atteint le bord du pot de cuisson ou 2,5 cm en dessous.

PAIN SANS GLUTEN

Beaucoup de personnes souffrent des intestins. Il leur faut manger du pain sans gluten. Ci-après vous trouverez plusieurs recettes pour faire du pain sans gluten.

PREPARATION

Suivez scrupuleusement les recettes.

Levure : demandez au fabricant si sa levure ne contient pas de gluten. Utilisez uniquement de la levure en poudre.

Farine sans gluten : achetez la chez un commerçant sérieux.

Lecithin : rend le pain tendre et en améliore sa structure. Peut être obtenu sous forme liquide ou en granulés.

Xanthan Gum : provient des graines et remplace le gluten. Soigne pour une bonne structure du pain et pour que la pâte monte bien.

Vinaigre : n'influence pas le goût du pain. Est à utiliser lorsque mentionné dans la recette.

Sucre de lait : vous pouvez remplacer la poudre de lait par un succédané du lait de soja.

CONTROLE

Pâte

Si après quelques minutes de pétrissage la pâte semble trop sèche ajoutez une cuillère à thé d'eau. Ne pas ajouter plus de 2 cuillères à soupe d'eau. Mélangez au moyen d'une spatule les différents ingrédients. Lorsque la pâte est bonne elle tournera dans le pot de cuisson et montera. Si la pâte est lisse et ne monte pas elle est trop humide, le pain aura une structure rugueuse.

Cuisson

Programmez suivant la recette. A la fin de la cuisson vous pouvez contrôler l'état de la mie au moyen d'un cure-dent. Si nécessaire prolongez la cuisson de 10 minutes.

Pain rapide

Le truc est de ne pas trop malaxer la pâte afin de ne pas produire trop de gluten. C'est le contraire pour le pain où la pâte à la levure . L'appareil mélange la pâte de la manière optimale. En ajoutant en premier lieu le beurre ou l'huile et ensuite les autres ingrédients des grumeaux peuvent se former. Ils disparaissent probablement ensuite. Préparez les ingrédients nécessaires à la préparation, à la température ambiante dans l'ordre de la recette.

RECETTES

Vérifiez sur la plaquette signalétique de votre appareil le poids maximum du pain que vous pouvez confectionner (500 gr - 750 gr - 1 kg)

1 oz = 28,349 gr

PAIN STANDARD BLANC

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	2 cuillères à thé
farine pour pain	2 1/4 cups	3 cups	4 cups
sucres fin <i>1</i>	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
sel <i>1 1/2</i>	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé
lait écrémé en poudre	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
<i>BECEL</i> ← beurre/huile	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
eau <i>lait</i>	3/4 cup + 1 c à s	1 cup + 1 c à s	1 1/4 cups + 1 c à s

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2,3 cups (500 gr/750 gr) BASIC BREAD ou 4 cups (1 kg) BASIC BREAD, le témoin correspondant s'allumera.
- Pressez sur la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin correspondant s'allumera.
- Appuyez sur START
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

VARIETES PAIN STANDARD

Lorsque vous ajoutez des aromatisants avec un haut pourcentage de sel, vous ne devez pas adjoindre la quantité de sel renseignée dans la recette.

Ajoutez un ou plusieurs aromatisants après avoir ajouté le lait en poudre. Adaptez la quantité à votre gout mais ne dépassez pas la dose maximum. Ajoutez ensuite sel, sucre, farine et levure. Suivez ensuite les instructions de programmation.

- Noix : pour 500 gr de pain : 1/4 cup; pour 750 gr de pain : 1/2 cup, pour 1 kg de pain : 3/4 cup de noix hachées finement.
- Epices sèches : Basilique, origan, épices italiennes et provençales jusqu'à 2 à 3 cuillères à thé.
- Epices : (oignons en poudre, etc.) - 2 à 3 cuillères à thé. N'utilisez pas d'ail, ni de cannelle, le pain s'émiettera.
- Fruits secs : raisins, prunes hachées, dates hachées : pour 500 gr de pain : 1/3 cup, pour 750 gr de pain : 1/2 cup, pour 1 kg de pain : 2/3 cup. N'utilisez pas d'abricots le pain s'émiettera. Diminuez la quantité de sucre dans la recette : pour 500 gr de pain : 2 cuillères à thé, pour 750 gr de pain : 1 cuillère à soupe, pour 1 kg de pain : 2 cuillères à soupe.
- Fromage râpé : Parmesan, Cheddar - pour 500 gr de pain : 1 cup, pour 750 gr de pain : 1 1/2 cup, pour 1 kg de pain : 2 cups. Diminuez la quantité d'eau : pour 500 gr de pain : 1 cuillère à soupe, pour 750 gr de pain : 2 cuillères à soupe, pour 1 kg de pain : 3 cuillères à soupe en moins.
- Les graines de tournesol et de sésame ne sont pas indiquées, elles sont trop grasses.

PAIN DE SEIGLE

La farine de seigle contient très peu de gluten. Il est nécessaire de la mélanger avec de la farine pour pain afin que la pâte monte bien. Les graines de carvi donne au pain ce goût typique. Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson (sauf les graines de carvi). Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	2 cuillères à thé
farine de seigle	3/4 cup	1 cup	2 cups
farine pour pain	1 1/2 cups	2 cups	2 cups
sucre brun	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
sel	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé
lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
beurre/huile	4 cuillère à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
eau	3/4 cup + 1 c à s	1 cup + 1 c à s	1 1/4 cups + 1 c à s
graines de carvi	2 cuillères à thé	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2,3 cups (500 gr/750 gr) BASIC BREAD ou 4 cups (1 kg) BASIC BREAD
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL le témoin rouge correspondant s'allumera.
- Appuyez sur START. Lorsque le signal retentit avant la fin du dernier pétrissage, vous ajoutez les graines de carvi.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN A L'OIGNON

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné (sauf l'oignon en poudre) dans le pot de cuisson .
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	1 1/2 cuillères à thé
farine pour pain	2 1/4 cups	3 cups	4 cups
sucre fin	2 cuillères à thé	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
lait écrémé en poudre	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
beurre/huile	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
eau	7/8 cup	1 cup + 1 c à s	1 1/4 cups
soupe d'oignons en poudre	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	1 sachet de 29 gr

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2,3 cups (500 gr/750 gr) BASIC BREAD ou 4 cups (1 kg) BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume.
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START. Lorsque le signal retentit avant la fin du dernier pétrissage, vous ajoutez la soupe d'oignons en poudre.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN A LA CANNELLE, AUX NOIX ET AUX RAISINS

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson (les raisins et les noix).
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	2 cuillères à thé
farine pour pain	2 1/4 cups	3 cups	4 cups
cannelle	1/2 cuillère à thé	3/4 cuillère à thé	2 cuillères à thé
sucres brun	2 cuillères à thé	1 cuillère à soupe	1 c à s + 1 c à t
sel	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé
lait écrémé en poudre	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
beurre/huile	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
eau	3/4 cup + 1 c à s	1 cup + 1 c à s	1 1/4 cups + 1 c à s
raisins	1/3 cup	1/2 cup	3/4 cup
noix hachées	1/3 cup	1/2 cup	3/4 cup

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2,3 cups (500 gr/750 gr) BASIC BREAD ou 4 cups (1 kg) BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur la touche START. Lorsque le signal retentit avant la fin du dernier pétrissage, vous ajoutez les raisins et les noix hachées.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AUX OEUFS

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	2 cuillères à thé
farine pour pain	2 1/4 cups	3 cups	4 cups
sucres fin	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
sel	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé
lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
jaune d'oeuf	1 grand	2 grands	3 grands
beurre/huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
eau	3/4 cup	1 cup moins 1 c à s	1 1/4 cups moins 1 c à s

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2,3 cups (500 gr/750 gr) BASIC BREAD ou 4 cups (1 kg) BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AU FROMAGE DE CHEVRE ET AU POIVRE MOULU

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné (sauf le poivre noir) dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	2 cuillères à thé
farine pour pain	2 1/4 cups	3 cups	4 cups
sucres fin	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
sel	3/4 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé
lait écrémé en poudre	4 cuillères à thé	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
fromage de chèvre	1 1/2 oz	2 1/4 oz	3 oz
eau	3/4 cup	1 cup moins 1 c à s	1 1/4 cups moins 1 c à s
poivre noir moulu	2 cuillères à thé	1 cuillère à soupe	3 cuillères à soupe

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2,3 cups (500 gr/750 gr) BASIC BREAD ou 4 cups (1 kg) BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START. Lorsque le signal retentit avant la fin du dernier pétrissage, vous ajoutez le poivre noir moulu.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN DE FROMENT

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	2 cuillères à thé
farine de froment	2 1/2 cups	3 cups	4 cups
sel	1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé
lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
miel	1/4 cup	1/4 cup	1/3 cup
beurre/huile	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
eau	3/4 cup + 1 c à s	1 1/4 cup moins 1 c à s	1 1/2 cup

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2 cups (500 gr), 3 cups (750 gr) ou 4 cups (1 kg) WHOLE GRAIN, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez sur la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL ET A LA FARINE D'AVOINE

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné (sauf les graines de tournesol) dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	4 1/2 cuillères à thé
farine de froment	1 cup	1 1/2 cups	2 1/2 cups
farine d'avoine non cuite	1/3 cup	1/2 cup	2/3 cup
farine pour pain	2/3 cup	1 cup	1 1/2 cup
sel	1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé
sucres fin	1 cuillère à thé	2 cuillères à thé	/
lait écrémé en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	1/4 cup
beurre/huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	/
miel	1 cuillère à soupe	1/8 cup	1/4 cup
eau	3/4 cup	1 cup + 3 c à s	1 2/3 cup
graines de tournesol pelées	1/3 cup	1/2 cup	1/2 cup

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2 cups (500 gr), 3 cups (750 gr) ou 4 cups (1 kg) WHOLE GRAIN, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START. Lorsque le signal retentit avant la fin du dernier pétrissage, vous ajoutez les graines de tournesol.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AU MIEL, A L'AVOINE ET A L'ORGE

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si spécifié autrement.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	1 cuillère à soupe
farine de froment	1 cup	1 1/2 cups	3/4 cups
avoine non cuit	1/2 cup	3/4 cup	3/4 cup
son d'avoine	3 cuillères à soupe	1/3 cup	1/3 cup
orge non cuit	2 cuillères à soupe	1/4 cup	1/4 cup
farine pour pain	2/3 cup	1 cup	2 1/2 cups
sucres fin	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	/
sel	1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé
lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe	/	/
beurre/huile	/	/	3 cuillères à soupe
miel	1 cuillère à soupe	1/8 cup	4 cuillères à soupe
eau	3/4 cup + 2 c à s	1 1/2 cup + 2 c à s	1 1/3 cup

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2 cups (500 gr), 3 cups (750 gr) ou 4 cups (1 kg) WHOLE GRAIN, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START.
- Après la cuisson appuyez STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN PUMPERNICKEL

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné (sauf le chocolat) dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si spécifié autrement.

	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 cuillère à soupe	4 1/2 cuillères à thé
farine de seigle	1 cup	1 1/3 cups
farine pour pain	2 cups	2 2/3 cups
poudre d'oignons	1 cuillère à thé	4 cuillères à thé
sel	1/2 cuillère à thé	3/4 cuillère à thé
lait	1/2 cup	2/3 cup
mélasse foncée	1/4 cup	1/3 cup
beurre/huile	1 cuillère à soupe	4 cuillères à thé
eau	1/4 cup + 2 c à s	1/3 cup + 2 c à s
chocolat fondu non sucré	1 oz	1 1/2 oz

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 3 cups (750 gr) ou 4 cups (1 kg) WHOLE GRAIN, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START. Lorsque le signal retentit avant la fin du dernier pétrissage, vous ajoutez le chocolat fondu.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN TRIPLE FROMENT

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si spécifié autrement.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	4 cuillères à thé
farine de froment	1 cup	1 1/2 cups	2 cups
germes de froment	1/3 cup	1/2 cup	2/3 cup
son de froment	1/3 cup	1/2 cup	2/3 cup
froment moulu	2 cuillères à soupe	1/4 cup	1/3 cup
farine pour pain	2/3 cup	1 cup	2 cups
sel	1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé
lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
beurre/huile	2 cuillères à thé	1 cuillère à soupe	1 c à s + 2 c à t
mélasse foncée	2 cuillères à soupe	1/4 cup	4 cuillères à soupe
eau	3/4 cup	1 1/2 cup moins 1c à t	1 3/4 cup

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2 cups (500 gr), 3 cups (750 gr) ou 4 cups (1 kg) WHOLE GRAIN, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN DE FROMENT

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si précisé autrement.

	pain de 500 gr	pain de 750 gr	pain de 1 kg
levure en poudre	1 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à thé	1 c à s + 1 c à t
farine de froment	1 1/4 cup	2 cups	2 2/3 cups
farine pour pain	3/4 cup	1 cup	1 1/3 cups
sel	1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillères à thé
lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe	/	/
beurre/huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
mélasse claire	3 cuillères à soupe	1/4 cup	4 cuillères à soupe
biscuits de froment en morceaux	2/3 cup	1 cup	1 1/3 cup
eau	1 cup	1 1/4 cup + 1 c à s	1 1/3 cup

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2 cups (500 gr), 3 cups (750 gr) ou 4 cups (1 kg) WHOLE GRAIN, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez sur la touche COLOR sélection NORMAL, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START.
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et du pot de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

PATE A PIZZA

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si précisé autrement.

- 3/4 cup d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 1/2 cups de farine pour pain
- 1 3/4 cuillères à thé de levure en poudre

PROGRAMME POUR PATES

- Appuyez sur la touche SELECT pour sélectionner DOUGH, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche START
- A la fin du programme appuyez sur STOP/RESET. Retirez la pâte de la machine à pain. La pâte est prête pour être travaillée manuellement. Faites la ensuite monter, puis cuisez la au four.

VARIETES PATE A PIZZA

TRAVAIL MANUEL

- Mettez la pâte sur une fine couche de farine. Recouvrez la d'un linge propre et laissez reposer pendant 10 minutes. Divisez la pâte en deux parties. Mettez la pâte dans une forme à pâtisserie beurrée de 30 cm. Faites des petits trous dans la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Faites cuire dans un four préchauffé (190°C) pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la croute soit brun clair. Total : 2 x 30 cm fonds de pizzas.
- Sortez les fonds de pizzas du four et garnissez les. Laissez encore cuire 10 à 15 minutes dans le four, jusqu'à ce que la garniture bout et soit fondue.

VARIATIONS

- Remplacez 1/2 à 1 cup de farine pour pain par la même quantité de farine de froment.
- Ajoutez 1 cuillère à soupe d'épices (origan, épices italiennes, etc...) juste avant d'ajouter l'huile d'olive.
- Ajoutez 1 cup de fromage râpé (Parmasan, Romano, Cheddar) juste avant d'ajouter l'huile d'olive.

DONUTS

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si précisé autrement.

- 1 cup eau
- 1 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre fin
- 3 cups de farine pour pain
- 2 1/4 cuillères à thé de levure en poudre

PROGRAMME POUR PATES

- Appuyez sur la touche SELECT pour sélectionner DOUGH, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche START
- A la fin du programme appuyez sur STOP/RESET. Retirez la pâte de la machine à pain. La pâte est prête pour être travaillée manuellement. Faites la ensuite monter, puis cuisez la au four.

DONUTS (suite)

- Faites bouillir 3 L d'eau dans une grande casserole. Ajoutez 3 cuillères à soupe de sucre et mélangez bien le tout.
- Mettez la pâte sur une fine couche de farine et laissez reposer pendant 5 minutes.
- Diviser la pâte en 9 parties égales. Formez une boule de chaque partie, aplatissez les et faites un trou au milieu. Agrandissez le trou en faisant tourner la pâte. Recouvrez d'un linge propre et laissez reposer pendant 10 minutes.
- Mettez les donuts dans l'eau bouillante à l'aide d'une spatule. Trois à la fois. Laissez bouillir 1 minute et retournez les à mi-temps. Retirez les de l'eau et séchez les à l'aide d'un linge propre. Placez les donuts secs sur une plaque de cuisson (4 ou 5 par plaque) et parsemez les de farine de maïs.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez glacer la partie supérieure des donuts avec du blanc d'oeufs, les parsemer de graines de sésame, de gros sel et/ou d'oignons. Faites cuire dans un four préchauffé à 176°C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Total : 9 donuts.

PAIN FRANCAIS

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si précisé autrement.

- 1 cup + 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à thé sel
- 2 cuillères à thé de sucre fin
- 3 cups de farine pour pain
- 2 cuillères à thé de levure en poudre

PROGRAMME POUR PATES

- Appuyez sur la touche SELECT pour sélectionner DOUGH, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche START
- A la fin du programme appuyez sur STOP/RESET. Retirez la pâte de la machine à pain. La pâte est prête pour être travaillée manuellement. Faites la ensuite monter, puis cuisez la au four.

TRAVAIL MANUEL

- Mettez la pâte sur une fine couche de farine et laissez reposer pendant 5 minutes.
- Divisez la pâte en deux parties. Roulez chaque partie en un long cordon et disposez les dans un moule beurré de maximum 7,5 cm de large.
- Enduisez les pains de blanc d'oeufs. Faites 5 incisions à l'aide d'un couteau. Laissez reposer pendant 45 à 60 minutes dans une pièce chaude et sans courant d'air jusqu'à ce que le volume double.
- Enduisez les parties à côté des incisions de blanc d'oeufs. Faites cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les pains soient dorés. Total : 2 pains français.

ROULEAUX A LA CANNELLE

Préparez la recette du pain Holiday (voir plus loin) n'ajoutez pas les raisins. Procédez ensuite comme suit :

Remplissage :

1/3 cup de sucre brun foncé
2 cuillères à thé cannelle
2 cuillères à soupe de beurre mou
(mélangez ceci jusqu'à obtention d'une pâte)

Glaçage

3 cuillères à soupe de beurre mou
2 cuillères à thé de farine non blanchie pour tout usage
1/3 cup de sucre glace
1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
(mélangez ceci jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène)

TRAVAIL MANUEL

- Mettez la pâte sur une fine couche de farine et laissez reposer pendant 5 minutes.
- Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâte jusqu'à l'obtention d'un rectangle de 6 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles et enduisez les de sucre brun et de cannelle. Enroulez les dans la longueur et pressez les coins.
- Découpez des tranches de 2,5 cm d'épaisseur et disposez les sur une plaque de cuisson beurrée. Recouvrez les d'un linge propre. Laissez reposer dans une pièce chaude et sans courant d'air pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'ils aient doublés.
- Faites cuire dans le four préchauffé à 160°C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortez les du four et laissez refroidir jusqu'à température ambiante. Parsemez les de sucre glace.

BATONNETS DE PAIN

Suivez la recette pour la pâte à pizza et continuez le travail de la façon suivante :

Garniture :

- 1 oeuf battu avec 1 cuillère à thé d'eau
- 2 cuillères à soupe de Parmesan ou Cheddar râpé
- 1 cuillère à soupe de graines ou d'épices

TRAVAIL MANUEL

- Mettez la pâte sur une fine couche de farine et laissez reposer pendant 5 minutes.
- Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâte jusqu'à l'obtention d'un rectangle de 6 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles.
- Enduisez d'oeufs. Parsemez soit de Parmesan ou Cheddar râpé ou de graines ou épices.
- Découpez des languettes de 20 cm sur 6 mm. Disposez les sur une plaque à pâtisserie beurrée tout en laissant un espace de 1,5 cm entre chaque languette.
- Faites cuire pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 176°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

HOLIDAY BREAD

Introduisez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans le pot de cuisson (sauf les raisins). Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf si précisé autrement.

3/4 cup d'eau
2 cuillères à soupe de beurre/huile
2 grands oeufs
1 1/2 cuillère à thé de sel
2 cuillères à soupe de sucre fin
3 cups de farine pour pain
2 1/4 cuillères à thé de levure en poudre

1/2 cup de raisins
(ou de fruits confits)

PROGRAMME POUR PATES

- Appuyez sur la touche SELECT pour sélectionner DOUGH, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche START. Lorsque le signal retentit avant la fin du dernier pétrissage, vous ajoutez les raisins.
- A la fin du programme appuyez sur STOP/RESET. Retirez la pâte de la machine à pain. La pâte est prête pour être travaillée manuellement. Faites la ensuite monter, puis cuisez la au four.

TRAVAIL MANUEL

- Mettez la pâte sur une fine couche de farine et laissez reposer pendant 5 minutes.
- Diviser la pâte en 3 parties. Roulez chaque portion en un cordon de 35 cm. Placez les cordons l'un à côté de l'autre sur une plaque à pâtisserie beurrée. Tressez les et pliez soigneusement les extrémités. Laissez reposer pendant 46 à 60 dans une pièce chaude et sans courant d'air jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume.
- Enduisez les tresses de blanc d'oeufs. Faites cuire pendant 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 176°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

PAIN AU RIZ BLANC ET COMPLET

Suivez attentivement les indications vu que la préparation du pain sans gluten diffère de la préparation de pains traditionnels.

Ingrédients liquides

1 3/4 cup d'eau
1/4 cup d'huile végétale
3 grands oeufs légèrement battus
1 cuillère à thé de vinaigre

Ingrédients secs

1/4 cup de lait écrémé en poudre
1 1/2 cuillère à thé de sel
3 cuillères à soupe de sucre fin
1 cuillère à soupe de Xanthum gum
2 1/4 cups de farine de riz blanc
1 cup de farine de riz complet
2 1/4 cuillère à thé de levure en poudre

Remarque : si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 cuillère à thé d'eau à la fois. N'ajoutez en tout pas plus de 2 cuillères à soupe d'eau.

PAIN AU RIZ BLANC ET COMPLET (suite)

PREPARATION DES INGREDIENTS

Introduisez les oeufs battus dans la forme à pain. Ajoutez le reste des ingrédients liquides. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois. Mélangez les ingrédients secs dans un récipient et versez les ensuite sur les ingrédients liquides dans la forme à pain. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2 cups (500 gr), 3 cups (750 gr) BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection LIGHT, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START.
- Après la cuisson appuyez STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

IMITATION PAIN DE SEIGLE

Suivez attentivement les indications vu que la préparation du pain sans gluten differt de la préparation de pains traditionnels.

Ingrédients liquides

- 1 1/3 cups d'eau
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de mélasse
- 3 grands oeufs, légèrement battus
- 1 cuillère à thé de vinaigre

Ingrédients secs

- 1/2 cup de lait écrémé en poudre
- 1 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 cup de sucre brun, bien tassé
- 1 cuillère à soupe de xanthum gum
- 2 cuillères à soupe de graines de carvi
- 2 1/4 cups de farine de riz blanc
- 1 cup de farine de riz complet
- 2 1/4 cuillères à thé levure en poudre

Remarque : si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 cuillère à thé d'eau à la fois. N'ajoutez en tout pas plus de 2 cuillères à soupe d'eau.

IMITATION PAIN DE SEIGLE (suite)

PREPARATION DES INGREDIENTS

Introduisez les oeufs battus dans la forme à pain. Ajoutez le reste des ingrédients liquides. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois. Mélangez les ingrédients secs dans un récipient et versez les ensuite sur les ingrédients liquides dans la forme à pain. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2, 3 CUPS BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection LIGHT, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AUX RAISINS ET A LA CANNELLE

Suivez attentivement les indications vu que la préparation du pain sans gluten differt de la préparation de pains traditionnels.

Ingrédients liquides

1 1/3 cups d'eau
1/4 cup d'huile végétale
3 grands oeufs, légèrement battus
1 cuillère à thé de vinaigre

Ingrédients secs

1/2 cup de lait écrémé en poudre
1 1/2 cuillère à thé de sel
3 cuillères à soupe de sucre fin
2 1/4 cuillère à thé de xanthum gum
3/4 cup raisins
1 1/2 cuillère à thé de cannelle
2 cups de farine de riz blanc
1 cup + 2 cuillères à soupe de farine de riz complet
2 1/4 cuillère à thé de levure en poudre

Remarque : si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 cuillère à thé d'eau à la fois. N'ajoutez en tout pas plus de 2 cuillères à soupe d'eau.

PAIN AUX RAISINS ET A LA CANNELLE (suite)

PREPARATION DES INGREDIENTS

Introduisez les oeufs battus dans la forme à pain. Ajoutez le reste des ingrédients liquides. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois. Mélangez les ingrédients secs dans un récipient et versez les ensuite sur les ingrédients liquides dans la forme à pain. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2, 3 CUPS BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez la touche COLOR sélection LIGHT, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START
- Après la cuisson appuyez STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AU CHEDDAR

Suivez attentivement les indications vu que la préparation du pain sans gluten differt de la préparation de pains traditionnels.

Ingrédients liquides

1 1/2 cups d'eau
1/4 cup d'huile végétale
3 grans oeufs légèrement battus
1 cuillère à thé de vinaigre

Ingrédients secs

1/4 cup de lait écrémé en poudre
1 1/2 cuillère à thé de sel
3 cuillères à soupe de sucre fin
1 cuillère à soupe de xanthum gum
1 1/2 cups de Cheddar râpé
1 3/4 cups de farine de riz blanc
1 1/4 cups de farine de riz complet
2 1/4 cuillères à thé de levure en poudre

Remarque : si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 cuillère à thé d'eau à la fois. N'ajoutez en tout pas plus de 2 cuillères à soupe d'eau.

PAIN AU CHEDDAR (suite)

PREPARATION DES INGREDIENTS

Introduisez les oeufs battus dans la forme à pain. Ajoutez le reste des ingrédients liquides. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois. Mélangez les ingrédients secs dans un récipient et versez les ensuite sur les ingrédients liquides dans la forme à pain. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme 2, 3 CUPS BASIC BREAD, le témoin rouge correspondant s'allume
- Pressez sur la touche COLOR sélection LIGHT, le témoin rouge correspondant s'allume
- Appuyez sur START
- Après la cuisson appuyez sur STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AUX NOIX ET AUX BANANES

Préparez les ingrédients, ils doivent être à température ambiante. Tamisez les ingrédients du groupe D et mélangez les.

- A 2 1/2 cuillères à soupe de beurre/huile
1/4 cup de sucre fin
1/4 cup de sucre brun, tassé
- B 1 cup de purée de bananes mûres
2 grands oeufs
- C 1/2 cup de noix finement hachées
- D 1 1/2 cup de farine non blanchie pour tout usage
1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1 cuillère à thé de sel
- E 1/2 cup de lait

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Placez tous les ingrédients du groupe A dans le pot de cuisson. Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme QUICK BREAD. Appuyez sur la touche COLOR pour choisir LIGHT. Pressez la touche START. Mixez pendant 1 minute et 15 secondes, grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients du groupe B. Mixez pendant 1 minute et 15 secondes, grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients du groupe C, en suite du groupe D et puis du groupe E. Grattez les côtés à l'aide d'une spatule en bois si nécessaire.
- Fermez le couvercle. Après la cuisson appuyez sur la touche STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AU MAIS

Préparez les ingrédients, ils doivent être à température ambiante. Tamisez les ingrédients du groupe C et mélangez les.

- A 3 cuillères à soupe de beurre/d'huile
2 cuillères à soupe de sucre fin
- B 2 grands oeufs
- C 1 1/3 cup de farine non blanchie pour tout usage
1/2 cup de farine de maïs
2 1/2 cuillère à thé de levure chimique
- D 1/2 cup de lait

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Introduisez les ingrédients du groupe A dans le four à pains. Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme QUICK BREAD. Appuyez sur la touche COLOR pour choisir LIGHT. Pressez la touche START. Mixez pendant 1 min. et 15 sec., si nécessaire grattez les côtés à l'aide d'une spatule en bois.
- Ajoutez les ingrédients du groupe B. Mixez pendant 1 min et 15 sec., grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients du groupe C, puis du groupe D. Grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Fermez le couvercle. Après la cuisson appuyez sur la touche STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN IRLANDAIS AU SODA (bicarbonate de soude)

Préparez les ingrédients, ils doivent être à température ambiante. Tamisez les ingrédients du groupe B et mélangez les.

- A 3/4 cup de lait battu
1 grand oeuf
1 1/2 cuillère à thé de graines de carvi
- B 2 cups de farine
1/4 cup de sucre fin
1 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1/4 cuillère à thé de sel
- C 1/2 cup de raisins

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Introduisez les ingrédients du groupe A dans le four à pain. Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme QUICK BREAD. Appuyez sur la touche COLOR pour choisir LIGHT. Pressez la touche START. Mixez pendant 2 minutes, grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients du groupe B. Mixez pendant 1 minute, grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients du groupe C. Grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Fermez le couvercle. Après la cuisson appuyez sur la touche STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN AUX POMMES ET AUX NOIX

Préparez les ingrédients, ils doivent être à température ambiante. Tamisez les ingrédients du groupe D et mélangez les.

- A 1/2 cup de sucre fin
2 cuillères à soupe d'huile végétale
- B 1 grand oeuf
1 cuillère à soupe de lait
- C 1 cup de pommes Granny Smith râpées
1/2 cup de noix finement hachées
- D 1 1/2 cup de farine non blanchie pour tout usage
1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1/4 cuillère à thé de levure chimique
1/4 cuillère à thé de sel
1/4 cuillère à thé de cannelle moulue
1/4 cuillère à thé de noix de muscade moulue

PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR PAIN

- Introduisez tous les ingrédients de groupe A dans le four à pain. Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le programme QUICK BREAD. Appuyez sur la touche COLOR pour choisir LIGHT. Pressez la touche START. Mixez pendant 1 min. et 15 sec., grattez les côtés à l'aide d'une spatule en bois si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients du groupe B et mixez pendant 1 min. et 15 sec. Grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients du groupe C, puis du groupe D. Grattez les côtés à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- Fermez le couvercle. Après la cuisson appuyez sur la touche STOP/RESET. Retirez le pain de la machine et de la forme à pain. Laissez refroidir sur une grille.

En cas de problèmes

La machine ne se met pas en marche.

L'appareil durant les premières minutes ne fait que préchauffer les ingrédients. Il est très important de savoir que l'appareil fonctionne quand vous appuyez sur la touche START et que le pétrisseur ne tourne pas.

Vérifiez le branchement de la fiche.

Après le préchauffage l'appareil démarre mais ne pétrit pas la pâte.

Le bras pétrisseur a été mal fixé sur l'axe d'entraînement.

Durant les premières minutes le bras pétrisseur tourne lentement et avec des interruptions.

Ceci est normal, la vitesse de rotation augmentera ensuite.

Vous venez de cuire un pain et l'appareil ne démarre pas.

L'appareil n'est pas suffisamment refroidi et ne fonctionne pas tant que la température est trop élevée. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir.

L'appareil ne cuit pas le pain après la dernière levée.

Contrôlez si vous avez bien programmé BASIC ou WHOLE GRAIN. Si vous avez programmé DOUGH l'appareil n'effectuera que la phase de pétrissage et de levée, pas de cuisson.

Vous entendez un signal sonore juste avant la fin du dernier pétrissage.

Le signal sonore retentit à la fin du dernier pétrissage afin d'indiquer le moment où il faut éventuellement ajouter les raisins, noix, chocolat, etc...

La fiche a été retirée fortuitement de la prise durant le fonctionnement de l'appareil.

Lors d'une interruption de courant le programme est annulé automatiquement. Si le pétrissage avait commencé il faut retirer les ingrédients de l'appareil et recommencer avec de nouveaux ingrédients.

CONSEILS PRATIQUES ET SUGGESTIONS

Ces conseils peuvent vous aider à résoudre des petits problèmes que vous pouvez rencontrer à l'usage de votre appareil

PAIN STANDARD ET BRUN A BASE DE LEVURE

Problème

La pâte/pain ne se lève pas suffisamment.

Cause possible

- Les ingrédients ne sont pas à température ambiante.

- Les ingrédients n'ont pas été introduits dans l'ordre requis.

- Mauvaise fermentation.

- La farine utilisée contient trop peu de gluten.

Solution

- Les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf indications contraires dans la recette.

- Introduisez les ingrédients dans le bon ordre.

- La levure est-elle fraîche, le paquet ouvert depuis longtemps ?

- Ne diminuez en aucun cas la quantité de sucre mentionnée dans la recette. N'utilisez pas de fructose.

- Utilisez moins de sel et ne dépassez surtout pas la quantité mentionnée dans la recette.

- Utilisez toujours de la farine spéciale pour pain, sauf indications contraires dans la recette.

SUITE

Problème

Cause possible

Solution

Le pain s'affaisse durant la cuisson.	La pâte ne s'est pas levée uniformément.	- Utilisez de l'eau à une température de 4° à 15°C. La farine absorbe beaucoup l'humidité, lorsque l'humidité de l'air ambiant est trop élevée. Si la pâte est très collante le pain s'affaissera. Diminuez la quantité d'eau de 2 à 3 cuillères à soupe. Faire repétrir la pâte dans l'appareil durant 1 à 2 minutes. Si la pâte est trop sèche ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau.
Le pain touche le couvercle	Il fait très chaud ou un temps humide.	- Utilisez l'appareil par temps moins chaud et moins humide. Diminuez la quantité de levure de 25 à 50%. Si la recette renseigne 1 1/2 cuillères à thé utilisez seulement 1 1/4 de cuillères ou même 1 cuillère.
	Vous avez employé trop de levure ou de la levure non adéquate	- Utilisez la quantité de levure et la sorte de levure adéquate.
Le pain n'est pas cuit suffisamment	Une quantité fautive a été utilisé.	- Mesurez correctement les ingrédients.
	Le couvercle est resté ouvert	- N'ouvrez pas le couvercle durant le dernier cycle de levée et de cuisson de la pâte.
	La température ambiante est moins de 6°C.	- Utilisez l'appareil dans une ambiance à température plus élevée que 6°C.
Le pain est beaucoup trop cuit	La température de cuisson est trop élevée.	- Programmez une cuisson moins forte.
	La recette n'a pas été respectée.	- Diminuez les quantités de sucre et de graisse.

SUITE

PAIN AVEC UNE PARTIE DE FACONNAGE MANUEL

Problème	Cause possible	Solution
Il est difficile de travailler ou d'étendre la pâte.	Le gluten n'a pas eu le temps d'agir.	- Couvrez la pâte avec un linge et laissez la reposer 5 à 10 minutes avant de la travailler.
Le pain devient trop rapidement brun.	L'appareil chauffe trop.	- Le thermostat est défectueux. Adressez vous à votre vendeur.
	Les conditions climatiques influencent le degré d'humidité des ingrédients.	- Ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau à la pâte lors de la réalisation du pain suivant. - Si votre pain est toujours trop vite brun couvrez le d'une feuille d'aluminium une fois introduit dans votre four classique.

SUITE

PAIN SANS GLUTEN

Problème

Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.

Cause possible

Les ingrédients n'ont pas été introduits dans le bon ordre.

Solution

- Respectez les mélanges précis dans la recette. Mélangez bien les ingrédients secs et liquides.

Le pain est mal cuit.

Le couvercle était resté ouvert.

- Le couvercle doit être fermé durant la préparation.

Les ingrédients n'ont pas été mesurés correctement.

- Respectez scrupuleusement les quantités. Vérifiez si les quantités mentionnées sur le gobelet doseur correspondent tant pour les ingrédients secs que liquides.

☞ Le pain est trop cuit.

La machine a été programmée sur NORMAL.

- Positionnez la machine sur LIGHT.

Il faut changer la recette.

- Diminuez la quantité de graisse et de sucre.

Le pain ne se lève pas suffisamment

Mauvaise fermentation.

- La levure est-elle fraîche et conservée judicieusement?

Les ingrédients n'étaient pas à température ambiante.

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Le pain s'affaisse lors de la cuisson.

Mauvaise proportion entre la farine et le liquide.

- Augmenter la quantité de farine ou de Xanthan gum.

Le pain est petit et déformé.

Vous avez utilisé trop de farine.

- Respectez les quantités de la recette. Ne comprimez pas la farine.

SUITE

PAIN RAPIDE (QUICK BREADS)

Problème

Beurre ou margarine ne sont pas bien mélangés avec les autres ingrédients.

Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.

Le pain Quick n'est pas bien cuit.

56

Le pain Quick ne monte pas assez.

Cause possible

Trop dure

Les ingrédients n'ont pas été introduits au moment adéquant.

Température de cuisson inadéquate.

Changez la recette.

La levure ou le bicarbonate de soude sont trop vieux

Solution

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf indications contraires dans la recette

- Respectez l'ordre d'introduction de la recette.

- Programmez la machine sur LIGHT.

- Diminuez la quantité de sucre et de graisse.

- La levure est trop humide ou trop vieille.
N'utilisez que de la levure d'un sachet fermé.