

MACHINE A PAIN

Home

HBM1228



HBM1228

MACHINE A PAIN

Home

HBM1228

RECETTES

Quantité	Unité	Quantité	Unité
250	g	1	oeuf
100	g	1	cuillère à café
100	g	1	cuillère à soupe
100	g	1	cuillère à soupe
100	g	1	cuillère à soupe
100	g	1	cuillère à soupe
100	g	1	cuillère à soupe
100	g	1	cuillère à soupe
100	g	1	cuillère à soupe
100	g	1	cuillère à soupe

Remarques sur les recettes

Chaque ingrédient jouant un rôle spécifique pour une confection réussie de votre pain, il est important de bien doser chacun d'entre eux et de respecter l'ordre dans lequel ils sont ajoutés.

Les ingrédients les plus importants, à savoir le liquide, la farine, le sel, le sucre et la levure, ont une influence sur la préparation de la pâte et du pain. Respectez donc toujours les quantités et les proportions indiquées.

Utilisez des ingrédients tièdes si vous préparez votre pâte tout de suite. Si vous souhaitez mettre en œuvre la fonction de temporisation de la préparation, il est préférable d'utiliser des ingrédients froids, afin d'éviter que la levure ne commence à faire lever la pâte trop tôt.

La margarine, le beurre et le lait influent sur le goût du pain.

Vous pouvez réduire le sucre de 20 % pour obtenir une croûte plus légère et plus fine, sans nuire au résultat de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus moelleuse et plus légère, remplacez le sucre par du miel.

Si vous souhaitez ajouter des céréales, mettez-les tremper dans l'eau la veille de la préparation. Réduisez la quantité de farine et de liquide (1/5 du total).

Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients (fruits, noix, céréales...), vous pourrez le faire lorsque vous entendrez retentir le signal sonore (sauf pour le programme **CONFITURE (7)**). Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils seront broyés pendant le pétrissage.

La recette suivante permet de confectionner des pains de différentes tailles. Les mesures peuvent différer selon les programmes. Nous vous recommandons d'utiliser le Niveau I pour la cuisson d'un pain de 750g et le Niveau II pour la cuisson d'un pain de 1000 à 1300g.

Si aucun niveau n'est spécifié dans la recette, cela signifie qu'il n'en est pas prévu dans les programmes proposés et que vous pouvez aussi bien utiliser des petites que des grandes quantités.

Le résultat de toute l'opération dépend des conditions ambiantes (eau douce, forte humidité, forte pression, consistance des ingrédients...). Les indications des recettes sont donc des points de référence que vous pouvez adapter. Si vous ne réussissez pas vos premières recettes, ne vous découragez pas pour autant. Essayez d'en trouver la cause, et recommencez en jouant sur les proportions.

Si le pain n'est pas assez cuit, vous pouvez le faire dorer avec le programme CUISSON (10).

Voici d'autres ingrédients permettant des variations à partir de la recette de base (pour un gâteau de 1000 à 1200g) : Noix concassées = 70g/100g, copeaux de chocolat = 70g/100g, dés de pomme (1cm) = 70g/100g

Exemple de pains :

Lorsque la pâte est prête, coupez-la en 2 à 4 parts, formez des pains de forme allongée et laissez-les reposer pendant 48h. Exécutez une série d'entailles en diagonale sur le dessus des pains et mettez ceux-ci à cuire dans le four.

Étalez la pâte en rond et laissez-la reposer pendant 10 minutes.

Étalez la sauce tomate sur la pâte et ajoutez la garniture désirée.

Faites cuire pendant 20 minutes.

Pain blanc de campagne		
Poids moyen du pain	750g	950g
Lait	275ml	350ml
Margarine ou beurre	25g	30g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Farine type 1050	500g	650g
Levure sèche	¾ de sachet	1 sachet
Programme :	PAIN BLANC (1)	

Recettes de pain classiques

Pain aux flocons d'avoine		
Poids moyen du pain	800g	1200g
Eau	350ml	500ml
Margarine ou beurre	25g	30g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Sucre roux	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Flocons d'avoine type "Tendres flocons"	150g	200g
Farine type 1050	375g	550g
Levure sèche	¾ de sachet	1 sachet
Programme :	PAIN BLANC (1)	

Pain blanc français		
Poids moyen du pain	860g	1280g
Eau	375ml	550ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Huile végétale	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Farine type 405	525g	700g
Farine de blé dur	75g	100g
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Levure sèche	¾ de sachet	1 sachet
Programme :	RAPIDE (4)	

Pain sucré		
Poids moyen du pain	750g	1180g
Lait frais	275ml	400ml
Margarine ou beurre	25g	35g
Œufs	2	4
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Miel	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine type 550	500g	700g
Levure sèche	¾ de sachet	1 sachet
Programme :	RAPIDE (4) ou PAIN SUCRE (5) pour un pain plus léger (dans ce cas, seulement pour un pain de 750g car son volume sera plus important)	

Pain complet		
Poids moyen du pain	860g	1110g
Eau	350ml	500ml
Margarine ou beurre	25g	35g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Farine type 1050	270g	380g
Farine de blé complète	270g	380g
Levure sèche	¾ de sachet	1 sachet
Programme :	PAIN BLANC (1)	

Pour des **pains aux raisins** : Ajoutez les raisins ou d'autres fruits après le signal sonore lors de la seconde phase de pétrissage.

Poids moyen du pain	860g	1110g
Eau	275ml	350ml
Margarine ou beurre	30g	40g
Sel	½ cuillère à café	¾ de cuillère à café
Miel	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine type 405	500g	650g
Levure sèche	¾ de sachet	1 sachet
Raisins/fruits secs	75g	100g
Programme :	RAPIDE (4) ou PAIN SUCRE (5) pour un pain plus léger (dans ce cas, seulement pour un pain de 750g car son volume sera plus important)	

Pain aux oignons

Poids moyen du pain	860g	1180g
Eau	350ml	500ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine type 1050	540g	760g
Oignons frits	50g	75g
Levure sèche	¾ de sachet	1 sachet
Programme :	RAPIDE (4)	

Pain aux pommes de terre

Poids moyen du pain	1000g	1400g
Eau ou lait	300ml	400ml
Margarine ou beurre	25g	30g
Œufs	1	1
Pommes de terre bouillies et écrasées	150g	200g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Farine type 1050	630 g	780 g
Levure sèche	1 sachet	1 sachet ½
Programme :	RAPIDE (4)	

Pain Graham

Poids moyen du pain	900g	1350g
Eau	350ml	550ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Beurre ou margarine	25g	30g
Miel	1 cuillère à café	1 cuillère à café ½
Farine de blé complète	500g	700g
Farine graham	75g	100g
Levure sèche	1 sachet	1 sachet ½
Programme :	PAIN COMPLET (2)	

Recette de base pour gâteaux mixtes

Ingrédients pour une base de gâteau	1000g	1200g
Œufs	4	6
Beurre doux	150g	250g
Sucre	160g	250g
Sucre vanillé	1 sachet	2 sachets
Farine type 405	450g	550g
Levure chimique	1 sachet	1 sachet ½
Programme :	GATEAU (6)	

Pâte à pizza complète

Ingrédients pour	2 pizzas	3 pizzas
Eau	150ml	225 ml
Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine de blé complète	300g	450g
Levure sèche	½ sachet	¾ de sachet
Programme :	PATE (8)	

Marmelade

Avec votre machine à pain, il devient facile de réaliser des confitures ou des marmelades. Même si vous n'avez jamais fait de marmelade avant, vous ne risquez rien à essayer. Vous ferez sans aucun doute de savoureuses marmelades! Lavez les fruits frais et mûrs. Pelez les pommes, les pêches et les autres fruits à peau épaisse. Respectez toujours les doses recommandées, celles-ci sont exactement définies pour le programme **CONFITURE (7)**. Dans le cas contraire, la marmelade risque de bouillir trop tôt ou de déborder. Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (1cm maximum) ou réduisez-les en purée, puis placez-les dans la cuve. Ajoutez la quantité spécifiée de sucre à confiture 2:1. N'utilisez en aucun cas du sucre classique ou du sucre à confiture 1:1, car la confiture ne sera pas assez épaisse. Mélangez les fruits avec le sucre, puis lancez le programme qui fonctionnera automatiquement. Au bout de 1 minute 20, vous entendrez retentir le signal sonore. Vous pouvez alors verser la marmelade dans des bocaux en verre. Fermez bien les bocaux.

Confiture de fraise

Fraises fraîches, lavées et nettoyées, coupées en morceaux ou mixées	900g
Sucre à confiture 2:1	500g
Jus de citron	1 cuillère à soupe
Programme	CONFITURE (7)

Mélangez tous les ingrédients dans la cuve au moyen d'une raclette en plastique. Sélectionnez le programme **CONFITURE (7)** et lancez la cuisson. Au moyen d'une spatule, détachez les particules de sucre qui adhèrent aux flancs de la cuve. Après le signal sonore, sortez la cuve de l'appareil avec des gants de cuisine. Versez la marmelade dans des bocaux en verre, puis fermez bien ceux-ci. Pelez les oranges et les citrons, puis coupez-les en morceaux (1cm maximum). Ajoutez le sucre et mélangez tous les ingrédients dans la cuve. Sélectionnez le programme **CONFITURE (7)** et lancez la cuisson. Au moyen d'une spatule en plastique, détachez les particules de sucre qui adhèrent aux flancs de la cuve.

Après le signal sonore, sortez la cuve de l'appareil avec des gants de cuisine.
Versez la marmelade dans des bocaux en verre, puis fermez bien ceux-ci.

Confiture d'orange	
Oranges pelées et finement coupées en dés	950g
Citrons pelés et finement coupés en dés	100g
Sucre à confiture 2:1	500g
Programme	CONFITURE (7)

Farine Damis – mélange pour pâte à pain sans gluten (amidon de maïs)	
Poids moyen du pain	1150g
Eau chaude	270ml
Lait 3,5 %	300ml
Farine damis	700g
Sucre	1 cuillère à café ½
Sel	1 cuillère à café ½
Levure sèche	2 sachets
Programme	SANS GLUTEN (11)

Pain au lait à la farine à pain sans gluten MIX B	
Poids moyen du pain	1000g
Lait chaud	500ml
Œufs	1
Sucre	1 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Farine à pain MIX B	500ml
Levure sèche	1 sachet
Programme	SANS GLUTEN (11)

Pain aux herbes à la farine à pain sans gluten MIX B	
Poids moyen du pain	1150g
Eau chaude	570ml
Vinaigre	1 cuillère à soupe ½
Farine à pain MIX B	700ml
Marjolaine	½ cuillère à café
Origan	½ cuillère à café
Sel	½ cuillère à café
Levure sèche	2 sachets
Programme	SANS GLUTEN (11)