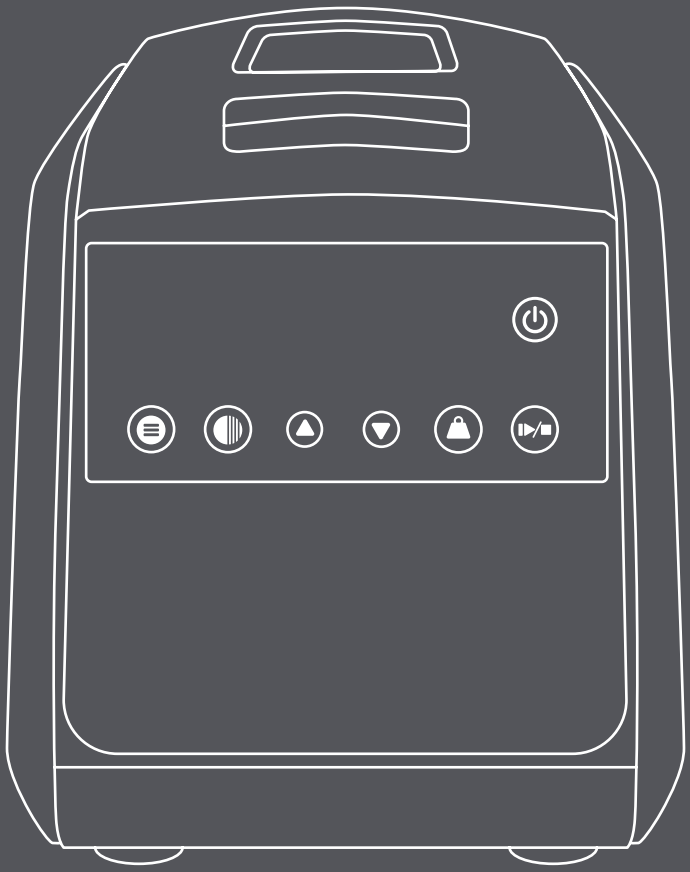
CREATE

CHEF BREAD



BOULANGER

LIVRE DE RECETTES

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE

CREATE
CHEF BREAD

EN

To download this recipe book in your language, visit our website:
www.create-store.com/uk

ES

Para descargar este recetario en su idioma, visite nuestra web:
www.create-store.com/es

PT

Para baixar este livro de receitas em seu idioma, visite nosso site:
www.create-store.com/pt

FR

Pour télécharger ce livre de recettes dans votre langue, visitez notre site Web:
www.create-store.com/fr

IT

Per scaricare questo ricettario nella tua lingua, visita il nostro sito web:
www.create-store.com/it

DE

Um dieses Rezeptbuch in Ihrer Sprache herunterzuladen, besuchen Sie unsere Website:
www.create-store.com/de

NL

Bezoek onze website om dit receptenboek in uw taal te downloaden:
www.create-store.com/nl

PL

Aby pobrać tę książkę kucharską w swoim języku, odwiedź naszą stronę internetową:
www.create-store.com/pl

CREATE
CHEF BREAD

INDICE

PROGRAMME 1. BASE 6
Pain de pommes de terre 6
Pain aux Graines de Tournesol 6
Pain aux herbes 6
Pan de masa fermentada 7
Pain de campagne 7
Pain au maïs 7
Pain à pizza 8
Pain à la bière 8
PROGRAMME 2. FRANÇAIS 9
Pain blanc moelleux 9
Pain au paprika 9
Pain blanc classique 9
Pain au Chéri 10
Pain aux graines de pavot 10
PROGRAMME 3. COMPLET 11
Pain complet 11
Pain de blé cassé 11
Pain de seigle complet 11
Pain de blé entier multigrains 12
Pain avec Farine de seigle 12
Pain d'épeautre 12
Pain de seigle 13
PROGRAMME 4. DOUCE 13
Pain sucré 13
Pain aux raisins et aux noix 13
Pain aux raisins 14
Pain au chocolat 14
PROGRAMME 5. SUPER RAPIDE 15
Pain blanc express 15
Pain aux carottes 15
Pain aux amandes et au poivre 15
PROGRAMME 6. BABEURRE 16
Pain au babeurre 16
Pain au babeurre 2 16
Pain au yaourt 16
Pain au fromage blanc 17
PROGRAMME 7. SANS GLUTEN 17
Pain de riz sans gluten 17
Pain aux graines sans gluten 18
Pan de Yaourt sin gluten 18
Pan de patatas sin gluten 18
PROGRAMME 8. MASSE 19
Pâte à pizza (2 pizzas) 19
Petits pains au son 19
Pâte à pizza à la farine complète 19
Boucle salée / Bretzels 20
Baguettes françaises 20
PROGRAMME 9. PÂTES CRUES 20
pâte aux oeufs 20
pâtes crues 20
PROGRAMME 10. GÂTEAU 21
PROGRAMME 11. CONFITURE 21
Confiture de fraise 21
Marmelade d'orange et de citron 21
Confiture de cerise aigre 21
Confiture de baies 21
PROGRAMME 12. CUIRE 22
CONSEILS ET SUGGESTIONS 22

PROGRAMME 1. BASE

Pain de pommes de terre

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau ou lait	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Beurre/Margarine	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Œufs	1	1	2
Sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Purée de pommes de terre	90 g	115 g	135 g
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

* La Purée de pommes de terre doit être cuite ou les pommes de terre écrasées à la fourchette. Ne mettez jamais de pommes de terre entières dans la machine à pain.

Pain aux Graines de Tournesol

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Lait chaud	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Beurre/Margarine	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Graines de tournesol	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe	7 cuillères à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Sucre	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain aux herbes

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Babeurre	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Beurre/Margarine	1,5 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Herbes finement hachées (persil)	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Sucre	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pan de masa fermentada

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de seigle	180 g	230 g	270 g
Farine de blé	360 g	450 g	540 g
Beurre/Margarine	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Levain	50 g	65 g	75 g
Sucre	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Sel	1,5 cuillerée à thé	1 ,5cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain de campagne

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Lait	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Beurre/Margarine	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Œufs	2	2	3
Sucre	1 cuillerée à soupe	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain au maïs

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Farine de maïs	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Beurre/Margarine	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Pomme non pelée (coupée)	1/2	1/2	1
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

PROGRAMME 1. BASE

Pain à pizza

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Huile	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Origan séché	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Parmesan râpé	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Salami en fines tranches	50 g	65 g	75 g
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Sucre	1 cuillerée à thé	1/cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain à la bière

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	150 ml	185 ml	225 ml
Bière Pale Ale	150 ml	185 ml	225 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Farine de blé sarrasin	3 cuillères à café	4 cuillères à café	5 cuillères à café
Levain	100 ml	130 ml	150 ml
Extrait de malt	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillerée à soupe
Enregistré	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Graines de sésame	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain blanc moelleux

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	320 ml	400 ml	480 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Beurre/Margarine	20 g	25 g	30 g
Œufs	1	1	2
Sucre	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café	2.5 cuillères à café
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain au paprika

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	310 ml	390 ml	470 ml
Farine d'épeautre	530 g	660 g	800 g
Huile	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café
Poudre de paprika	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café	2.5 cuillères à café
Poivron rouge (haché)	130 g	165 g	200 g
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain blanc classique

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Lait o Eau	320 ml	400 ml	480 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Beurre/Margarine	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMME 2. FRANÇAIS

Pain au Chéri

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	320 ml	400 ml	480 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Huile de oliva	2,5 cuillères à café	3 cuillères à café	3,5 cuillères à café
Chéri	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain aux graines de pavot

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Beurre/Margarine	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Graines de pavot (moulues)	75 g	95 g	110 g
Noix de muscade	1 pincer	1 pincer	1 pincer
Parmesan râpé	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Sucre	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain complet

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé	270 g	340 g	405 g
Farine de blé entier	270 g	340 g	405 g
Beurre/Margarine	25 g	35 g	40 g
Sucre	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain de blé cassé

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé	360 g	450 g	540 g
Farine de blé entier	180 g	225 g	270 g
Beurre/Margarine	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Blé concassé	50 g	60 g	75 g
Chéri	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain de seigle complet

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau (tibia)	325 ml	410 ml	490 ml
Farine de blé entier	150 g	225 g	270 g
Farine de seigle de blé entier	350 g	450 g	540 g
Œufs	1	1	2
Chéri de abeto	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Poudre de caroube	1 cuillerée à soupe	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Levain	75 g	95 g	115 g
Sel	1/2 cuillerée à soupe	1/2 cuillerée à soupe	1/2 cuillerée à soupe
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMME 3. COMPLET

Pain de blé entier multigrains

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	240 g	300 g	360 g
Farine de blé entier	240 g	300 g	360 g
Beurre/Margarine	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Céréales aux 7 céréales	60 g	75 g	90 g
Sucre	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3,5 cuillères à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain avec Farine de seigle

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau (tibia)	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé	160 g	200 g	240 g
Seigle entier grossier	200 g	25 g	300 g
Seigle à grains fins	180 g	225 g	270 g
Graines de tournesol	100 g	125 g	150 g
Levain seca	1 emballer	1 emballer	1,5 emballer
Sirop de sucre	100 ml	125 ml	150 ml
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain d’épeautre

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Babeurre	350 ml	440 ml	530 ml
Farine d’épeautre complète	360 g	450 g	540 g
Farine de seigle de blé entier	90 g	115 g	135 g
Épeautre	90 g	115 g	135 g
Graines de tournesol	50 g	60 g	75 g
Base de Levain	75 ml	95 ML	115 ml
Sucre	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain de seigle

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	360 g	450 g	540g
Farine de seigle	180 g	225 g	270 g
Beurre/Margarine	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Vinaigre	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMME 4. DOUCE

Pain sucré

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau ou lait	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Beurre/Margarine	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Œufs	2	2	3
Chéri	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 punto (7 g)	8 g	10 g

Pain aux raisins et aux noix

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé entier	540 g	675 g	810 g
Beurre	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café
Raisins secs	100 g	125 g	150 g
Noix hachées	3cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillerée à soupe	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

PROGRAMME 4. DOUCE

Pain aux raisins

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Beurre/Margarine	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3,5 cuillères à soupe
Raisins secs	100 g	125 g	150 g
Chéri	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain au chocolat

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Lait	400 ml	500 ml	600 ml
Farine de blé entier	600 g	750 g	900 g
Chocolat au lait (haché)	100 g	125 g	150 g
Cacao	10 cuillères à soupe	13 cuillères à soupe	15 cuillères à soupe
Fromage blanc faible en gras	100 g	125 g	150 g
Sucre	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

* Utilisez du chocolat au lait ou noir selon la saveur que vous souhaitez.
* Si vous badigeonnez la pâte avec 1-2 cuillères à soupe de lait après le pétrissage, la croûte sera plus foncée.

Pain blanc express

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	360 ml	450 ml	540 ml
Farine de blé	630 g	790 g	950 g
Huile	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe	7 cuillères à soupe
Sucre	4 cuillères à café	5 cuillères à café	6 cuillères à café
Sel	3 cuillères à café	3 cuillères à café	4 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain aux carottes

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	330 ml	410 ml	500 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Beurre	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Carotte rapée	90 g	115 g	135 g
Sucre	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café	3 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain aux amandes et au poivre

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé	540 g	675 g	810 g
Beurre/Margarine	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Amandes effilées torréfiées	100 g	125 g	150 g
Poivre vert	1 cuillerée à soupe	1 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe
Sucre	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

PROGRAMME 6. BABEURRE

Pain au babeurre

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	130 ml	160 ml	195 ml
Babeurre	250 ml	310 ml	375 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Farine de seigle	60 g	75 g	90 g
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain au babeurre 2

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Babeurre	350 ml	440 ml	525 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Beurre	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café	3 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

Pain au yaourt

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau ou lait	250 ml	310 ml	375 ml
Farine de blé	500 g	635 g	750 g
Yaourt	150 g	190 g	225 g
Sucre	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café
Sel	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café
Levure sèche	5 g	6 g	1 emballer (7 g)

Pain au fromage blanc

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau ou lait	200 ml	250 ml	300 ml
Farine de blé	600 g	750 g	900 g
Huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Fromage quark	260 g	325 g	390 g
Sucre	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Sel	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Levure sèche	1 emballer (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMME 7. SANS GLUTEN

AVERTISSEMENT! Même de petits résidus de poussière de farine peuvent provoquer des réactions allergiques chez les personnes intolérantes au gluten. Avant de cuire du pain sans gluten, nettoyez soigneusement la machine à pain, le plat de cuisson et les crochets pétrisseurs.

Pain de riz sans gluten

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine sans gluten	300 g	375 g	450 g
Farine de riz	200 g	250 g	300 g
Huile de tournesol	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Yahourt nature	200 g	250 g	300 g
Vinaigre	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe
Gomme de guar ou poudre de caroube	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Sucre	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Sel	1,5 cuillères à café	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure sèche	9 g	12 g	15 g

PROGRAMME 7. SANS GLUTEN

Pain aux graines sans gluten

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	250 ml	310 ml	375 ml
Lait	200 ml	250 ml	300 ml
Farine sans gluten	500 g	625 g	750 g
Huile de tournesol	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Graines (au choix)	100 g	125 g	150 g
Sucre	1,5 cuillères à café	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Sel	1,5 cuillères à café	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure sèche	9 g	12 g	15 g

Pan de Yaourt sin gluten

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine sans gluten	400 g	500 g	600 g
Farine sans gluten de mijo o trigo sarraceno	100 g	125 g	150 g
Huile de tournesol	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Yahourt nature	150 g	190 g	230 g
Vinaigre	1,5 cuillerée à soupe	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe
Goma guar o polvo de algarroba	1 cuillerée à thé	1,5 cuillerée à thé	2 cuillères à café
Sucre	1,5 cuillerée à thé	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Sel	1,5 cuillères à café	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure sèche	9 g	12 g	15 g

Pan de patatas sin gluten

INGRÉDIENTS	750 g	1000 g	1250 g
Eau ou lait	440 ml	550 ml	660 ml
Farine sans gluten	400 g	500 g	600 g
Huile de tournesol	1,5 cuillerée à soupe	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Purée de pommes de terre	230 g	290 g	350 g
Sucre	1,5 cuillères à café	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Sel	1,5 cuillères à café	1,5 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure sèche	9 g	12 g	15 g

* La Purée de pommes de terre doit être cuite ou les pommes de terre écrasées à la fourchette. Ne mettez jamais de pommes de terre entières dans la machine à pain.

Pâte à pizza (2 pizzas)

INGRÉDIENTS	MONTANT
Eau	300ml
Farine de blé	450g
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Sucre	2 cuillères à café
Sel	3/4 cuillère à café
Levure sèche	1 sachet (7g)

Petits pains au son

INGRÉDIENTS	MONTANT
Eau	200 ml
Farine de blé	500 g
beurre/margarine	50 g
Œuf	1
son de blé	50 g
Sucre	3 cuillères à soupe
Sel	3/4 cuillère à café
Levure sèche	1 sachet (7g)

Pâte à pizza à la farine complète

INGRÉDIENTS	MONTANT
Eau	300 ml
Farine de blé	450 g
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Germe de blé	50 g
Chéri	1 cuillère à soupe
Sel	3/4 cuillère à café
Levure sèche	1 sachet (7g)

- Assurez-vous de laisser la pâte lever pendant environ 15 minutes après l'avoir étalée sur la plaque à pâtisserie.
- Déposer ensuite la garniture de votre choix sur la pâte et cuire au four à 180-200°C pendant environ 15-20 minutes.

PROGRAMME 8. MASSE

Boucle salée / Bretzels

INGRÉDIENTS	MONTANT
Eau	200 ml
Farine de blé	360 g
Sucre	1/2 cuillère à café
Sel	1/4 cuillère à café
Levure sèche	1/2 paquet (3.5g)

- Assurez-vous de façonner la pâte en boucles salées (bretzels).
- Badigeonnez les cravates d'un œuf battu, puis saupoudrez le dessus de gros sel (2 cuillères à soupe de gros sel pour 12 bretzels).
- Placer les nœuds sur une plaque allant au four et cuire à 230°C pendant 15-20 minutes.

Baguettes françaises

INGRÉDIENTS	MONTANT
Eau	300 ml
Farine de blé	540 g
Chéri	1 cuillère à soupe
Sucre	1 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Levure sèche	1 sachet (7g)

- Façonner la pâte finie en baguettes et faire une fente diagonale sur le dessus pour façonner les baguettes.
- Laisser lever la pâte environ 30-40 minutes sur la plaque de cuisson puis cuire à 175°C pendant environ 25 minutes.

PROGRAMME 9. PÂTES CRUES

pâte aux oeufs

INGRÉDIENTS	MONTANT
Oeufs (température ambiante)	5
Farine de blé tendre	250 g
Farine de blé dur	250 g

pâtes crues

INGRÉDIENTS	MONTANT
Eau	300 ml
Farine de blé tendre	250 g
Farine de blé dur	250 g

PROGRAMME 10. GÂTEAU

- Ce programme est excellent pour les mélanges à gâteau préfabriqués.
- Suivez les instructions de cuisson sur l'emballage du mélange à gâteau.

PROGRAMME 11. CONFITURE

La production de tartinades de fruits frais, de conserves et de confitures dans la machine à pain automatique est très simple.

1. Bien laver les fruits frais et mûrs.
2. Pelez les pommes, les pêches et les autres fruits à peau dure, en enlevant les noyaux si nécessaire.
3. Respectez scrupuleusement les quantités indiquées pour éviter une ébullition prématurée.
4. Le programme est exactement adapté aux quantités spécifiées.
5. Couper les fruits en petits morceaux de 1 cm maximum ou réduire en purée.
6. Placer les fruits préparés dans le cube de cuisson.
7. Ajoutez la quantité spécifiée de sucre pour la confiture aux fruits. N'utilisez que du sucre pour la confiture. Le sucre ménager normal ne convient pas car la confiture ne s'épaissit pas avec lui.
8. Bien mélanger les fruits avec le sucre à confiture dans le cube de cuisson.
9. Démarrez le programme.
10. Une fois le programme terminé, versez la confiture finie dans des bocaux et fermez-les hermétiquement.

Confiture de fraise

INGRÉDIENTS	MONTANT
Des fraises	500 g
Confiture de sucre	500 g
Jus de citron	3-4 cuillères à soupe

Confiture de cerise aigre

INGRÉDIENTS	MONTANT
Cerises	500 g
Confiture de sucre	500 g
Jus de citron	1 cuillère à soupe

Marmelade d'orange et de citron

INGRÉDIENTS	MONTANT
Des oranges	400 g
Citrons	100 g
Confiture de sucre	500 g

Confiture de baies

INGRÉDIENTS	MONTANT
Baies décongelées	500 g
Confiture de sucre	500 g
Jus de citron	2-3 cuillères à soupe

PROGRAMME 12. CUIRE

Avec ce programme, vous pouvez cuire des pains trop blancs ou insuffisamment cuits.
Ce programme ne comprend pas la phase de pétrissage ou de fermentation, mais la possibilité de choisir entre les trois températures différentes.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

Les conseils suivants pour les problèmes avec votre machine à pain sont destinés à vous aider à détecter les erreurs et à affiner les recettes et à faire du pain selon vos préférences.

Pourquoi dois-je ajouter des ingrédients dans un ordre spécifique ?

- Cela garantit que la pâte est parfaitement préparée. Surtout lors de l'utilisation de la fonction minuterie car il est important que la levure ne se mélange pas au liquide avant de remuer la pâte.

Pourquoi le pain fini a-t-il parfois de la farine sur la croûte latérale ?

- C'est peut-être parce que la pâte est trop sèche. Assurez-vous de mesurer exactement les ingrédients lorsque vous refaites la recette. Si cela échoue également, vous pouvez ajouter jusqu'à 1 cuillère à soupe de liquide supplémentaire.
- Cependant, n'augmentez pas trop le volume de liquide. Cela pourrait également avoir un effet négatif sur le résultat de cuisson.

La pâte n'a pas été assez pétrie.

- Tout d'abord, veuillez vérifier si le plat de cuisson et les crochets pétrisseurs sont correctement positionnés, sinon, positionnez-les correctement.
- La pâte est peut-être trop sèche, ajoutez donc un peu de liquide si nécessaire. Dans le cas des mélanges prêts à cuire, la quantité de mélange à pâte et d'ingrédients peut ne pas correspondre à la capacité du plat de cuisson. Réduisez les quantités.
- Le mélange à pâte et les ingrédients n'ont peut-être pas correspondu à la capacité du plat de cuisson. Réduisez les quantités.

Le pain cuit est trop humide.

- Assurez-vous de mesurer exactement les ingrédients lors de la préparation de la recette. Si vous continuez ainsi, vous pouvez ajouter un peu de farine. Ajouter trop de farine peut également avoir un effet négatif sur le résultat de cuisson.

Puis-je utiliser d'autres recettes ?

- Bien sûr, vous pouvez également utiliser d'autres recettes. Il est toujours important de vérifier les quantités et de les ajuster si nécessaire. Pour ce faire, vous pouvez vous référer aux recettes de cette brochure, qui ont été créées pour faire des pains d'environ 750 g, 1000 g et 1250 g dans chaque cas. Assurez-vous de ne jamais utiliser plus d'env. 950g de farine. Avant d'essayer d'autres recettes, nous vous recommandons d'acquérir un certain niveau d'expérience avec les recettes existantes.

Des bulles d'air sont visibles dans la croûte du pain.

- Cela pourrait indiquer que vous avez utilisé trop de levure. Assurez-vous d'utiliser la quantité exacte de levure. La prochaine fois que vous ferez la recette, vous pourrez utiliser une légère réduction de la quantité de levure.

Ajout de fruits ou de noix

- Il y a une phase dans laquelle les programmes de cuisson peuvent ajouter des fruits ou des noix. Ce temps est indiqué par un bip et le mot « ADD » apparaît sur l'afficheur. Il est conseillé d'ajouter des fruits ou des noix uniquement à ce moment. Si vous ajoutez ces ingrédients au moule dès le début, ils pourraient être écrasés par le processus de pétrissage.

Le pain n'a pas levé.

- Vous avez ajouté trop peu ou pas de levure ou la levure utilisée était trop vieille.

Le pain monte d'abord puis retombe

- Le rapport des ingrédients individuels peut ne pas être correct dans ce cas.
- Réduisez le volume d'eau et/ou augmentez la quantité de sel et/ou réduisez la quantité de levure.

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE

CREATE