

Fiches recettes

testées sur

machine à pain

Hinari

Récap de recettes testées sur Hinari

ASTUCES

- 5 minutes avant la fin de la cuisson ta map bip pour te prévenir que c'est bientôt la fin et tu peux appuyer sur "croûte" pour prolonger de 10 minutes et ça deux fois
- 15g de levure fraîche = 7,5g levure sèche active = 5g levure sèche instantanée
- La Vahiné il faut la mettre en premier dans le liquide tiède et mettre le sel en dernier sur la farine
- pépites de chocolat : il est possible de concasser soi-même ses pépites de chocolat, ça revient moins cher (chocolat noir dessert nestlé) et c'est tout aussi bon !! Et ne pas oublier de les mettre au freezer avant de les employer. Ensuite ne pas les mettre au départ mais après le 1er pétrissage
- remplacer l'eau des recettes par de l'eau gazeuse ou de la bière permet d'obtenir un pain plus aéré et qui se conserve mieux. Pour l'eau gazeuse, adapter éventuellement la quantité de sel ajoutée par rapport à la teneur de l'eau en sel
- badigeonner de lait légèrement salé le dessus du pain une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson permet d'obtenir une croûte plus dorée

SOMMAIRE

PAIN A LA FRANÇAISE (recette de DOMINIQUE DB)
PAIN A LA FRANÇAISE (recette de PAT95)
PAIN BLANC (recette donnée par COCOTE 01 adaptée par ELIO)
PAIN T65 (recette donnée par PAULMAT)
PAIN BIS (recette de HCO)
PAIN COMPLET (recette de PAT95)
PAIN COMPLET (recette de PEGGOUNETTE)
PAIN DE CAMPAGNE (recette donnée par ELIO)
PAIN DE CAMPAGNE (recette de NABEL)
PAIN AUX 5 CEREALES SUR POOLISH (recette donnée par AUDREYYY et testée par ELIO et NABEL)
PAIN AUX FARINES MULTI CEREALES (recette de WACKOT)
PAIN AUX 5 CEREALES (recette donnée par ANN O N'YHM)
PAIN AUX CEREALES (recette donnée par ANNE3)
PAIN AUX CEREALES ET A LA CHATAIGNE (recette donnée par ANNE3)
PAIN AUX CEREALES (recette donnée par ELIO)
PAIN MULTICEREALES (recette de JAYNOU)
BAGUETTE (recette donnée par ANN O N'YHM et testée par coco)
BAGUETTE (recette donnée par ARMONA)
BAGUETTE (recette donnée par LOLAM38)
BAGUETTE COMPLETE (recette de ZACKARY)
BAGUETTES A L'EAU GAZEUSE (recette d'OLIVIA)
PAIN A L'ANCIENNE (recette de ELIO testée par NABEL, PEGGOUNETTE) :
PAIN A LA BIÈRE (testé par NatthyV)
PAIN A LA BIÈRE (recette de LEELOOVALLL)
PAIN GRIS (recette donnée par MAMOUNI)
PAIN AUX CHATAIGNES (recette d'ELIO)
PAIN A L'EPEAUTRE (recette de Nabel)
PAIN A L'EPEAUTRE (recette donnée par PEGGOUNETTE)
PAIN KAMUT (recette tirée du livre 100 recettes et testée par HCO)
PAIN A L'ORGE (adapté du livre "100 recettes" par HCO)
PAIN DE SEIGLE (recette du livre "Pains de tradition" testé par HCO)
PAIN DE SEIGLE (recette deCGB_FR)
PAIN AU SEIGLE (recette de NABEL)

PAIN DE MAÏS AU CARVI (recette donnée par HCO et testée par NABEL)
BROWN BREAD (recette de HCO)
PAIN POUR RADIN (recette de LEELOOVALLL)
PAIN BRIOCHE AU POTIRON (recette donnée par ELIO)
PAIN AU POTIRON (recette adaptée par PASCALETTE)
PAIN POOLISH AU LEVAIN FERMENTESCIBLE (recette de JANNY adaptée par CGB_FR)
PAIN BLANC AUX EPICES (adapté de la recette de Pain cajun du livret Hinari par HCO)
PAIN TEXAN A LA BIÈRE (recette de HCO)
PAIN AU ROQUEFORT ET AUX NOIX (recette testée par RIDIDINE) source : machine à pain 100 recettes
PAIN AUX NOIX (recette de NABEL)
PAIN AUX NOIX (recette d'ELIO)
PAIN AUX OLIVES (recette adaptée du livre "100 recettes" par NATTHYV)
PETITS PAINS AUX POIVRONS, GRUYERE, OIGNONS, HERBES DE PROVENCE (recette de MARTYNE62)
FOUGASSE AUX LARDONS (recette de PAULEJ adaptée et testée par NABEL)
FOUGASSE AUX OLIVES ET AU GRUYERE (recette de PAULEJ adaptée et testée par THALIE)
PAIN CHATAIGNE ET BACON (recette tirée du livre "100 recettes" et testée par NABEL)
BRIOCHE GANNAT (recette donnée par CECILOU)
PAINS AUX RAISINS SECS (recette donnée par PATRICK.DU49)
PAIN COMPLET AUX RAISINS SECS (recette de LOLAM38 testée par ELEA)
PAIN AUX FIGUES (tiré du livre 100 recettes)
PAIN AUX FIGUES (adapté par ELIO du livre "Pains, Viennoiseries et tours de main de fond de pétrin")
PAIN ABRICOTS ET NOISETTES (recette tirée du livre "100 recettes" et testée par NABEL)
PAIN AUX POMMES (adapté du livre "100 recettes" par NABEL)
PAIN DE MIE (recette testée par ARMONA)
PAIN DE MIE (recette donnée par PEGGOUNETTE)
PAIN DE MIE A L'EPEAUTRE (recette testée par HCO)
PAIN DE MIE SUR POOLISH (recette de HCO)
PAIN DE MIE AUX CEREALES (recette donnée par LEELOOVALLL)
PAIN DE MIE (recette de LOLIE adaptée par ELIO)
PAIN DE MIE (recette d'AUGUSTINETTE)
BRIOCHE LEGERE (recette de PAT95)
BRIOCHE A LA FLEUR D'ORANGER (recette donnée et testée par LOLAM38)
BRIOCHE (recette donnée par DOMINIQUE DB)
BRIOCHE DE GWENN (recette donnée par Gwenn et testée par Héloïse, Armona, Elio ...)
BRIOCHE AMANDE GACHE VENDEENNE (recette de HATCHEPSOUT adaptée par ELIO)
BRIOCHE FACONDE / CITRON (recette d'UNESOURISVERTE testée par Elio, Nabel ...)
BRIOCHE (recette de NATHOULY testée par FANFAN, etc...)
BRIOCHE TUPPERWARE (recette donnée par ANN O N'YHM)
BRIOCHE REGIME (recette de LUDI_94)
BRIOCHE CHOCO-EXOTIQUE (recette de PEGGOUNETTE)
PAIN VIENNOIS (recette de NANY06)
PAIN VIENNOIS (recette du livre "100 recettes" testée par CGB_FR)
PAIN AU LAIT (recette de PAULEJ testée par PAULMAT)
PETITS PAINS AU LAIT FOURRES AU CHOCOLAT (recette de PAULEJ adaptée par NABEL)
FOUACE (recette d'ELIO)
PAIN BRIOCHE NORMAND (recette d'ARMONA, adaptée par ELIO)
PAIN BRIOCHE EXOTIQUE (recette de ELIO)
PANETTONE (recette de SYLVIEPT adaptée par ELIO)
PANETTONE SUR POOLISH (recette donnée par ELIO)
PASTES BRETON (recette de PERL)
PAIN BRIOCHE DES ILES (créée par UTOPIA et testé par ELEA)
GATEAU AU CHOCOLAT (testé par GAZOLYNE)
CAKE AU CITRON (recette de RIDDINE)
CAKE AUX FRUITS CONFITS (recette d'ELIO)[
CAKE "TYROLIEN" NOISETTES-CHOCOLAT MOELLEUX (recette de ZOZIAU)
GATEAU AU PAVOT ET CITRON (recette donnée par TRINIDAD)
GATEAU AU YAOURT A LA COMPOTE (recette donnée par ELIO)
PAIN D'EPICES (recette d'ELIO)
CHINOIS AU CHOCOLAT
RIZ AU LAIT (recette de LOU)
RIZ AU LAIT (recette de PAT95)
RIZ AU LAIT (recette de MORANA/ELIO)

PAIN A LA FRANÇAISE (recette de DOMINIQUE DB)

eau = 220 ml
sel = 1.5 cc
farine T55 = 375 g
sucre = 1.5 cs
jus de citron = 1.5 cc
levure briochin = 2 cc

prog 6; croûte moyen; 750 g (résultat = un pain de 525 g)

PAIN A LA FRANCAISE (recette de PAT95)

1 C à S Huile d'olive
215-225 ml d'eau tiède (mettre plus d'eau ?)
1 C à c de sel
450 Gr de farine Panifiable type 55 (Arrangement RIDIDINE : mélange de T65 et T80)
1 C à S de sucre cristallisé
3/4 de sachet de Levure déshydraté (Levure de boulangerie traditionnelle Vahiné déshydratée)

Programme 6 à la française; 750gr; Foncé (3h35)

PAIN BLANC (recette donnée par COCOTE 01 adaptée par ELIO)

Poolish :

Mettre dans la cuve : 150 g d'eau tiède + 150 g Farine T55 + 1 pointe de levure (pris sur le paquet de Briochin) ; bien essuyer la cuve avant de la remettre dans la MAP et Programme 11 – pâte, pendant 8 mn ; annuler lorsqu'il reste 5 mn et laisser 12 à 18 heures.

1 càs d'huile
120 ml d'eau tiède
1,5 càc sel
1 càs sucre
300 g farine T55 ou 250 g T55 + 50 g farine complète ou autre ou moitié/moitié
le reste du paquet de levure

Programme 6 Pain français ; 1 kg ; moyen ou foncé selon les goûts

PAIN T65 (recette donnée par PAULMAT)

1 cc d'huile d'olive
320 ml eau tiède (mettre plus d'eau ?)
1.5 cc de sel
600 g de farine T65
1.5 cc de levure de boulangerie (briochin)

programme 6 foncé + 2 x 10 mn

PAIN BIS (recette de HCO)

4g briochin
250g T80
160g eau
5g sel de Guérande
1 cas gluten
1 cas sucre
1 cas lecithine

Programme2 turbo - 750g - dark

Variante de Nabel : ajouter 3 CAS d'un mélange de graines et utiliser le programme 1. En option : le faire sur poolish (100g de farine + 100 g d'eau + 1 pointe de couteau de levure deshydratée) et le lendemain, ajouter le reste des ingrédients en se limitant à 1/4 de CAS de levure.

PAIN COMPLET (recette de PAT95)

1 C à S Huile d'olive
350 ml d'eau tiède
1 C à c de sel
200 Gr de Farine pour pain complet à 50% (il s'agit d'un mélange très concentré qu'il faut mélanger à 50% de farine type 55 pour obtenir un pain complet)
400 Gr de farine Panifiable type 55
1 C à S de sucre cristallisé
1 sachet de Levure déshydraté

Programme 3 Pain complet; 1 Kg; Foncé (4h00) ou Programme 4 Pain complet rapide; 1 Kg; foncé (2h38)

PAIN COMPLET (recette de PEGGOUNETTE)

300mL eau de source cristalline t° ambiante (alors que d'habitude j'utilise de l'eau du robinet tiède)
1.5cc sel (directement dans l'eau alors que le constructeur préconise de le mettre après la farine)
500g farine semi-complète bio de chez Carrefour (T110)
1CS lait en poudre
2.5cc cassonade
20g beurre ramolli
1.5cc levure déshydraté Vahiné

Variante de LOLAM38 : j'ai fait hier soir une poolish avec 150g d'eau gazeuse + 150g de farine T110 + 1/3 de cac de levure déshydratée (saf)
ce matin : eau gazeuse à la place de l'eau minérale et j'ai rajouté 1/2 cac de saf car j'avais peur que ça lève pas !
le reste des ingrédients
j'ai remplacé une cas de farine par une cas de féculé de pomme de terre

PAIN DE CAMPAGNE (recette donnée par ELIO)

Poolish de :
160 g eau
160 g T55
1 pointe levure Briochin (au bout de 7 h. elle avait triplé)

Ajouter dans la cuve :
110 ml eau
1 càs huile olive
1,5 càc sel
1 càs sucre
30 g de farine de Froment
80 g complète T110
120 g T55
reste du sachet de levure

Prog 6 - Foncé.

PAIN DE CAMPAGNE (recette de NABEL)

Poolish :
60 g de farine de seigle T130
90 g de farine T55
150 g d'eau
1 pointe de couteau de levure deshydratée

Le lendemain : ajouter par-dessus :

1/3 de cuillère à café de levure deshydratée
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
95 ml d'eau
250g de T55 + 1 cuillère à café
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à café de graines (1 de chaque : sésame, lin brun et lin doré)

Programme 6 - 750g - foncé

PAIN AUX 5 CEREALES SUR POOLISH (recette donnée par AUDREYYY et testée par ELIO et NABEL)

poolish dans la map en programme pâte:

130ml d'eau
150g de farine t55
1/4 de petite cuillère dosette de levure

le lendemain, un petit coup de préchauffe avec le début du programme pain complet (s'arrêter avant que ça ne commence à pétrir) (pas de préchauffe pour Elio mais eau tiède)

puis rajouter dans le moule:

140ml d'eau
100g de farine T55
150g de farine 5 céréales (200g pour Elio - 180g pour Nabel)
1.5 petite cuillère dosette de sel

programme pain français - 750g - croûte moyenne (1kg - foncé pour Elio et Nabel, et 2 fois 10 minutes de cuisson rajoutées à la fin pour Elio)

Variante de THALIE : ajouter 1 petite cuillère dosette de jus de citron et 15 min avant la fin du deuxième pétrissage, rajouter 1,5 grosse cuillère dosette de graine de lin et 3 grosse cuillère dosette de graines de tournesol

PAIN AUX FARINES MULTI CEREALES (recette de WACKOT)

Poolish : 150 gr de farine T55 + 150 ml eau + 1/4 càc levure briochin

le lendemain, ajouter :

130 ml eau
3/4 càc de levure
1 càs d'huile de tournesol
100 gr de farine 5 céréales
50 gr de farine d'épeautre
50 gr de farine de seigle
50 gr farine de blé complète
1 càs de graines de lin brun
1 càs de graines de lin doré
1 càs de graines de sésame
2 càs de gluten
2 càc sel

Prog 1 - 1 KG - croûte claire

Quand la machine sonne pour le début de cuisson, j'ouvre la cuve et je fais une croix à la lame de rasoir sur la pâte

Variante : sans poolish et avec 10 ml d'eau en plus et une cui à soupe de graines d'amarante

PAIN AUX 5 CEREALES (recette donnée par ANN O N'YHM)

300 ml d'eau + 1CS rajoutée car paton un peu sec
2 cc de sel
400 gr de farine T 55
150 gr de farine 5 céréales
30 gr de gluten
4 cc de levain fermentiscible

1 cs d'huile de tournesol

Programme 1

PAIN AUX CEREALES (recette donnée par ANNE3)

20cl eau

1 cs huile d'olive

1 pot yaourt nature (125gr)

100gr T150

220gr T45

180gr seigle T170

1 cc sel

1 cc sucre de canne roux

3 cc levain fermentescible

1 cc gluten

graines de lin/tournesol/sésame (1 CAS de chaque)

Programme 1 - 1kg - croute foncée[/quote]

PAIN AUX CEREALES ET A LA CHATAIGNE (recette donnée par ANNE3)

30cl d'eau + 1 cs huile d'olive

2 cc de sel

150gr farine 5 céréales

50gr T110

100gr farine de chataignes

250gr T45

3 cc de gluten (env. 35gr)

4 cc bombées de levain fermentescible

1 poignée de graines de sésame

1 poignée de graines de tournesol

Programme 1 - 1kg - croute foncée

PAIN AUX CEREALES (recette donnée par ELIO)

poolish la veille au soir dans la cuve :

150 g eau + 150 g T55 + 1/4 de cuillère dosette de levure

programme 1 environ 4 à 5 mn et tu éteins ta Map.

Le lendemain matin tu ajoutes :

90 g d'eau

1 pincée de bicarbonate

1 oeuf

1 càs de sucre roux ou du miel

100 g de T55

150 g de farine 5 céréales

1,5 petite cuillère dosette de sel (attention le sel en dernier sur la farine, il ne faut pas qu'il soit au contact avec la levure avant le pétrissage)

Programme 3 - 1 kg - croûte foncé.

PAIN MULTICEREALES (recette de JAYNOU)

500 gr farine multicéréales de francine

3 cc sucre roux

3cs de gluten

1cs de lécithine

1cc sel

275gr d'eau

1 paquet de levure francine spéciale pain

programme 6 - 750gr - croûte claire

Variante de Armona : sans gluten ni lécithine

BAGUETTE (recette donnée par ANN O N'YHM et testée par coco)

300 ml d'eau

1 cc de sel (doseur fourni avec la Hinari)

550 gr de farine T55

1 cc de levure super active vahiné (ou 21 g de levure fraîche : variante de Coco54 mais 13 g suffisant d'après Elio))

programme pate à pizza jusqu'à la fin.

Ensuite j'ai sorti la pate procédé selon le pliage préconisé par Dominique dans la boîte à pain (post "savoir-faire et conseils"), fait mes incisions, laissé lever une grosse demi-heure sous un torchon.

Ensuite j'ai badigeonné avec de l'eau salée et mis mes graines de pavot et de sésame et mis dans le four chaud (T6) pendant environs 20 ou 25 minutes.

BAGUETTE (recette donnée par ARMONA)

320 g eau

10 g sel

5 g sucre en poudre

530 g farine

1 cuillère à café de levure sèche

Je surveille le pâton pour rajouter de la farine si besoin.

Je programme ma MAP Hinari sur 2 (turbo), je sors le pâton aux bips de début de cuisson, je façonne mes baguettes (ou mes petits pains). Je laisse lever pendant 20 - 30 minutes (suivant le temps), je fais les entailles et je mets au four préchauffé à 190° (chaleur tournante) avec un plat à gratin rempli d'eau bouillante au fond du four.

Cuisson à surveiller, je les sors lorsqu'elles sont bien dorées.

BAGUETTE (recette donnée par LOLAM38)

hier soir poolish :

150g d'eau

150g de farine T65

3 g de levure fraîche

ce matin :

poolish au fond de la cuve

+ 170g d'eau

3g levure fraîche

1 cas de rucre roux

380g de farine T65

2 cac de sel

j'ai lancé le prog 12 (pate pizza)

par contre j'ai eu du mal à façonner car c'était collant

après façonnage j'ai laissé lever 30 min sous un torchon

incision à la lame de cutter

j'ai enfourné dans mon four T8 (240°C) et dans la foulée j'ai jeté de l'eau sur la lèche frite chaude (je l'ai mise au début du préchauffage).

cuisson :25min T8 puis j'ai baissé à T7 et laissé encore 10min.

BAGUETTE COMPLETE (recette de ZACKARY)

Une tasse d'eau

2 tasses de farine semi complète T110

3/4 de tasse de farine T65

une petite poignée de vergeoise (je préfère au sucre normal et la coloration est toujours plus belle)
une petite poignée de sel
un sachet de levure de boulangerie dans un puit

Le tout sur programme Pâte à pizza.

Façonnage puis 20 min de repos pendant que le four chauffe en peu.

Puis cuisson après un coup de buée le temps que ma baguette sonne creux quand je frappe dessus

BAGUETTES A L'EAU GAZEUSE (recette d'OLIVIA)

LE SOIR : préparation de la poolish

170 g de farine T55

150 g eau à t° ambiante ou gazeuse

5 g de levure fraîche

Je mélange bien et je mets dans un récipient TW que je ferme bien et je mets à travailler dans mon four éteint.

Au bout de 12-14h Je mets la poolish dans la MAP et je rajoute :

300 g de farine T55

140 g d'eau gazeuse

2 càs d'huile d'olive ou autre

2 càs de sucre

1,5 càc de sel

Noix de muscade ou cumin

PROGRAMME: Pâte ou Pain Français « croûte très foncée » si l'on veut la faire entièrement en MAP

Je mets en marche, après quelques tours de pétrissage, je mets ma poolish.

FACONNAGE DES BAGUETTES.

(Pris sur le forum, je l'ai fait à la lettre)

Diviser la pâte en 4 et façonner les baguettes : prendre une boule et avec la paume de la main l'aplatir puis la plier et toujours avec la paume appuyer sur l'extrémité (comme un chausson aux pommes).

Faire un autre pliage, et appuyer à nouveau.

Répéter une troisième fois l'opération et enfin prendre la partie extérieure et la rabattre vers vous en pinçant avec votre pouce (faire un ourlet). Enfin la rouler pour l'étirer régulièrement. Mettre les baguettes dans le filet en posant la couture en dessous sinon votre pain s'ouvre à la cuisson. Laisser à nouveau reposer pendant 40 min dans le four éteint.

Faire de longues incisions en biais sans appuyer trop fort. Vaporiser d'eau tiède salée avant d'enfourner.

Mettre dans le four préchauffé et verser dans le bas du four (sur la lèche frite) 50 ml d'eau tiède (ne pas dépasser 40°)

Faire cuire 10 min à 250° puis 10 min à 210° ou 20mn à 250°

PAIN A L'ANCIENNE (recette de ELIO testée par NABEL, PEGGOUNETTE) :

pour la poolish, faite hier dans la cuve, j'ai mis :

200 g de T55

200 ml d'eau tiède

10 g de levure (fraîche)

1 càc de sucre

Ce matin j'ai ajouté par :

100 g d'eau tiède

1 càs d'huile

150 g de farine T55

50 g de farine complète

50 g de farine de seigle

50 g de farine 5 céréales

1.5 cc de sel

Programme 12. Ensuite j'ai plié ma pâte 3 fois, j'ai pris un petit morceau pour faire un essai de petit pain en épis (c'est très facile) et avec le reste de pâte j'ai formé une boule et j'ai coupé presque tout de suite avec des ciseaux qui

coupaient très bien, j'ai vaporisé un peu d'eau salé et j'ai retourné un grand saladier par-dessus ma pâte pour qu'elle puisse lever (avec un torchon ça colle). J'ai fait chauffer mon four 15 mn à 250° avec de l'eau dans le lèche-frite, puis j'ai enfourné mes pains, en vaporisant de nouveau : thermostat 250° pendant 10 mn puis 220° pendant 30 mn. Mon petit pain en épis je l'ai retiré 10 mn plus tôt.

variante tout MAP : programme 3 (pain complet) et 5 mn avant la fin j'ai pulvérisé de l'eau salée sur le dessus et mis 10 mn de plus

variante : Poolish sur 100 ml eau + 100 gr T55 + 1 petit morceau de levure (environ 4 gr)
Puis 250 ml d'eau, 1 càs de sucre, 50 gr de farine de céréales, 50 gr de farine de seigle, 50 gr de farine complète, 150 g de T55 et 2 càs de fécule de pomme de terre + 1 càc de sel
Programme 3 - foncé

Variante de Peggounette : sans poolish et programme pain français

PAIN A LA BIERE (testé par NatthyV)

1 biere 25 cl
sel 1cc
miel 2cc
huile d'olive 1cs
farine t55 300G
farine complete 100g
levure deshydratée 1,5 cc

prog 1 ou 6 - 1kg - moyen

Variante de Leeloovalll : remplacer la farine complète par de la farine de sarrasin et le miel par du malt d'orge

PAIN A LA BIERE (recette de LEELOOVALLL)

1,5 cc de levure (dans le liquide)
1 bière de 25cl
1 oeuf
1 CAS huile d'olive
450g de farine T 55 (meilleur avec un peu de farine complète ou sarrasin ou chataîgne, etc....., mélangée à la 55)
1 cc sel

prog 4, 750g, foncé

surveiller le pâton, pour rajouter éventuellement un peu de farine, car tous les oeufs ne font pas le même poids, surtout s'ils sont de chez le voisin (comme pour moi)

Avec une bière de 33cl, tu mets entre 500g et 550g de farine... 1kg, foncé

Variante de Pascalette :

2 cc de levure
1 bière de 33cl
1 oeuf
1 CAS huile d'olive
300g de farine T 65
200g de farine de sarrasin
1 cc sel

prog 3, 1kg, foncé

PAIN GRIS (recette donnée par MAMOUNI)

1+1/3 gobelet d'eau
1 oeuf
1 sachet briochin
2 gobelets farine blanche

2 gobelets farine complète
1,5 grosse cuillère huile d'olive
1 petite cuiller de sel

Les mesures à utiliser sont celles fournies avec la Hinari : gobelet et mesurettes.
programme 4 - 1 kg - croûte moyenne
Il est extra, parfois j'y met des raisins..

PAIN AUX CHATAIGNES (recette d'ELIO)

2 càs d'huile de noix (ou autre)
220 gr ou ml d'eau
2 càs de miel
1,5 càc de levure Briochin ou autre
60 gr de farine de châtaignes
300 g de farine T55
1 càc de sel
(j'ai ajouté des châtaignes fraîches)

Programme 3 - 750 g - moyen

PAIN A L'EPEAUTRE (recette de Nabel)

poolish : 150 g d'eau + 150 g de farine T65 + 1 pointe de couteau de levure briochin

Le lendemain, rajouter :

105-110 g d'eau
1 CS d'huile d'olive
1/2 cc de levure
50 g de farine T65
200 g de farine d'épeautre complète
2 CS de gluten
1 cc sel
un peu de céréales

Programme 6 - 750 g - croute claire

PAIN A L'EPEAUTRE (recette donnée par PEGGOUNETTE)

300mL eau
1CS jus de citron
250g farine de froment T80
250g farine épeautre complète
1.5cc sel
2.5cc sucre roux
20g beurre
1CS gluten
1 sachet de levure Francine

Variante de Pascalette : farine T65 au lieu de la T80, sucre blanc au lieu du roux, pas de gluten, 1 CAS d'huile d'olive à la place du beurre, levure briochin + 1 cc de graines de sésame, 1 cc de graines de pavot, 1 cc de graines de lin foncées

Prog 3 - 750 g - foncé

PAIN KAMUT (recette tirée du livre 100 recettes et testée par HCO)

La veille, poolish : 150ml eau +120g Kamut +1 pointe de couteau levure seche

Le lendemain : la poolish +

175ml d'eau
380g kamut
3cas gluten

20g huile d'olive (ou beurre)
1,5 cac sel (2 pour moi !)
1/2 cac briochin
2,5 cac sucre

programme pain complet - 1kg - dark

PAIN A L'ORGE (adapté du livre "100 recettes" par HCO)

La veille : 7g levure fraîche congelée dopée avec 50g eau tiède+ 1cac sucre+ 1cas (8g)T55 pendant 30mn
poolish : le mélange précédent + 100g eau + 152g T55 + 60g T65

le lendemain : la poolish +
155g eau
130g farine T55
150g farine d'orge
1,5 cac sel
1,5 cac sucre
20g huile d'olive

progr. 2 turbo - 750g - dark + 10mn

PAIN DE SEIGLE (recette du livre "Pains de tradition" testé par HCO)

Poolish : 8g levure fraîche + 100ml eau tiède + 100g seigle T130

Le lendemain : la poolish +

250g seigle T130
150g T55
10g sel
250ml eau tiède
2 cas gluten
1 cac jus de citron

prog pain complet

PAIN DE SEIGLE (recette deCGB_FR)

260ml eau
1cc sel
2cc sucre
2cc lait en poudre
1cc jus de citron
200g farine blanche (dont 1cs de gluten)
200g farine de seigle
15g beurre
1cc levure

Programme 4 (pain complet rapide), 750g, croute foncée + 10 min après bip

PAIN AU SEIGLE (recette de NABEL)

Poolish : 150 g de farine de seigle T130 + 160 ml d'eau + 1 pointe de couteau de levure deshydratée

Le lendemain : ajouter par-dessus :

1/3 de cuillère à café de levure deshydratée
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
120 ml d'eau
300g de T55 + 1 cuillère à café
1 cuillère à café de sel
graines (testé avec 3 à 5 càc : au choix, mélange de sésame, pavot, lin brun, lin doré)

Programme 1- 1 kg - moyen

PAIN DE MAÏS AU CARVI (recette donnée par HCO et testée par NABEL)

7g de levure deshydratée
350g de T45 + 100g de farine de maïs
40g de semoule maïs
1,5cac de sel
1 oeuf battu avec 170ml d'eau + 100ml lait
1cas sucre
1 cas graines de tournesol
1 cac de carvi entier
15 g de beurre
1 cas gluten
1 cas lecithine

Programme 1 - 750 g - foncé

astuce d'Hco : "je remplace la semoule par de la farine de maïs quand j'en ai plus"

BROWN BREAD (recette de HCO)

300g farine complète (j'ai mis T150)
200g T55
1 cac bicarbonate de sodium
10g sel fin
200ml lait (j'ai rajouté 2 cas)
100ml yaourt nature (j'ai mis le pot entier)
1 cas huile pour la cocotte

Programme Pâte

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7). Glissez y une cocotte en fonte huilée. Laissez la chauffer 10mn.
Applatissez la pâte pour lui donner un diamètre inférieur à celui de la cocotte, et incisez sa surface en croix. Placez la dans le récipient brûlant, et couvrez.
Remettez au four, couvert pendant 25mn, puis à découvert pendant 20mn pour que le pain dore.
Le bicarbonate de soude en dégageant du gaz carbonique sous l'action de la chaleur, fera lever directement le pain dans le four.

PAIN POUR RADIN (recette de LEELOOVALLL)

le soir (pour le matin, ou le matin pour l'après-midi), verser dans la cuve :
250 ml de chicorée +eau (au filtre, c'est la plus économique, ou environ 1 CAS en lyophilisé)
1/2 cuillère de levure SAF(ou autre, mais c'est la moins chère) ou du levain maison (gratuit)
400 g de farine T55
1 cc de sel
facultatif : 1 CAS d'huile d'olive ou du miel...

Mettez à malaxer sur n'importe quel programme.

A la fin du premier pétrissage, mettre en programmation pour le lendemain (ou l'après-midi), prog 6 (français) - 1 kg

PAIN BRIOCHE AU POTIRON (recette donnée par ELIO)

2 càs d'huile de noix
2 oeufs + potiron (400 g)
5 càs de lait en poudre
2 càs de sucre (ou plus, en fonction des goûts)
1 sachet sucre vanillé
1,5 càc de levure
60 g de beurre
400 g de farine T55
1 càc de sel

Programme 1 - 750 g - moyen

Aux Bips, j'ai ajouté 150 g de raisins préalablement roulés dans la farine.

PAIN AU POTIRON (recette adaptée par PASCALETTE)

- 320g de "coulis" de potiron (potiron cuit à la vapeur, mixé avec un peu d'eau pour avoir qqch de la consistance d'un coulis)
- 1 CS de sucre
- 2 cc de sel
- 1 CS d'huile d'olive
- 340g de farine T65
- 70g de farine de seigle 130
- 2 CS de gluten
- 1/2 sachet de levure de boulanger (Briochin)
- 2 CS de graines de courge

Prog 3 (pain complet) - 750g - foncé

PAIN POOLISH AU LEVAIN FERMENTESCIBLE (recette de JANNY adaptée par CGB_FR)

poolish de :

155g farine 65

1 càc de levain fermentescible

125g d'eau

le lendemain (environ 20 h plus tard) j'ai ajouté :

140g d'eau

250g de farine 65 dont 10 g de gluten

et 5 min avant la fin du pétrissage :

1,5 càc de sel

90g de graines (tournesol, lin brun et doré)

programme 6 (french), 750g, croute foncée + 2 fois 5 min.

PAIN BLANC AUX EPICES (adapté de la recette de Pain cajun du livret Hinari par HCO)

210ml eau

1,5 cac sel

20g beurre (j'ai mis de l'huile d'olive)

1/4 tasse oignons en petits morceaux

2 cas épices cajun (j'ai mis un mélange tout fait pour chili mexicain !!!)

1/2 gousse d'ail

400g T55

2 cac sucre

1 cas lait poudre

(+ 1cac gluten : pas mis)

1 cac levure sèche

programme 2 turbo - 750g - médium + 10mn

Variante de Nabel : une seule CAS de mélange pour chili pour les palais qui craignent les plats trop épicés

PAIN TEXAN A LA BIÈRE (recette de HCO)

Mélanger 15g levure fraîche + 100ml bière + 1 cac sucre pendant 30mn

Puis :

100g farine de maïs

300g T150

150g bière

1,5 cac sel

2 cas huile d'olive
2 à 3 cas gluten
1 cas lecithine (facultatif)
1/2 cac jus de citron
+ 1/8 tasse piment vert émincé
1/4 tasse poivron rouge en cube
1 cas persil ciselé
1/4 tasse maïs en boîte égoutté
1/2 gousse d'ail écrasée
on peut rajouter à cela 1 à 2 cas d'épices selon son goût (moi, j'adore les épices !!)

Prog. complet rapide - 750g - foncé

PAIN AU ROQUEFORT ET AUX NOIX (recette testée par RIDIDINE) source : machine à pain 100 recettes

eau : 230 ml
sel : 1 cac
sucre : 2 cac
lait en poudre : 2 cac
huile d'olive : 1 cas
farine 55 : 400 g
levure briochin : 1 cac
roquefort : 60 g coupé en petits morceaux
noix : 40 g hachés grossièrement

Rajouter le roquefort et les noix au bip.

prog 1 - 750 g - foncé

PAIN AUX NOIX (recette de NABEL)

poolish : 100 g de T110 +50 g de seigle T130 + 150 g d'eau + 1 pointe de couteau de briochin

Le lendemain :

1/3 de cc de briochin
125 g d'eau
300 g de T55
1,5 cc de sel

Programme 1 - 750 g - moyen

Ajouter 50 g de noix grossièrement hachées au bip

PAIN AUX NOIX (recette d'ELIO)

Poolish
2 càc d'huile de noix
1 càs de sucre de canne (ou autre)
200 gr d'eau
1 càc de levain fermentescible
200 gr de farine T55

J'ai attendu 24 h., (je n'ai pas eu le temps avant) j'ai ajouté :

40 gr d'eau
1/4 càc de levure Boulangère (Francine)
100 gr de farine T55
100 gr de farine 7 céréales
1 càc de sel

Programme 1 - 750 gr - foncé.

J'ai concassé 50 gr de noix dans un torchon, avec le rouleau à pâtisserie, je les ai enrobé d'un peu de farine et je les ai mis petit à petit dans la cuve, au bip.

PAIN AUX OLIVES (recette adaptée du livre "100 recettes" par NATTHYV)

Eau 230 ml
sel 1/2 cc
sucre 2 cc
lait en poudre 2cc
huile d'olive 1 cs
farine t55 400 g
levure 1,5 cc
olives vertes 80 g

Prog 1 ou 6.... 1kg..... Moyen

PETITS PAINS AUX POIVRONS, GRUYERE, OIGNONS, HERBES DE PROVENCE (recette de MARTYNE62)

Tu fais ta pâte à pain (selon ton goût, farine blanche, aux céréales ..) normalement dans ta Hinari. Je prend toujours le programme n°1 et j'arrête la machine juste après le pétrissage.

Ensuite je sors mon paton, je le laisse doubler de volume. puis je façonne des petits pains.

Je commence par portionner ma pâte en boule de 100g. puis j'aplatie les boules comme pour façonner une baguette, là j'ajoute des cubes de poivrons (environ 1,5 cm de côté) des cubes de gruyères (je trouve que le gruyère en cube donne du moelleux au pain, contrairement au gruyère rapé qui le dessèche!).

Je referme mes pains en faisant un rouleau serré(comme pour les baguettes). je laisse à nouveau monter, et je mets à four très chaud 10 mn à 250° et 10 mn à 180°. J'utilise les moules à petits pains longs ou rond .

Pour les pains aux oignons, je fais un hachis pas trop fin d'oignon que j'étale sur ma pâte à pain avec des cubes de gruyères , je saupoudre d'herbes de provence et je roule ma pâte.

FOUGASSE AUX LARDONS (recette de PAULEJ adaptée et testée par NABEL)

Ingrédients pour 2 fougasses moyennes :
340 à 370 gr de farine (à adapter en fonction de la consistance du paton)
2/3 cuil à café de sel
3 CS huile d'olive
200 gr d'eau
2/3 cuil à café de levure sèche de boulanger (briochin)
100 gr d'allumettes de lardons fumés

Verser dans la cuve de la machine à pain, dans l'ordre : eau tiède, huile d'olive, sel, farine, levure dans un puits
Programme pâte à pizza jusqu'à la fin.

Lardons ajoutés 15 minutes avant la fin du premier pétrissage

Sortir la pâte et lui donner une forme ovale.

Faire 6 entailles et les étirer pour former des trous.

Badigeonner la fougasse, avec un pinceau, d'un mélange d'huile et d'eau salée. Enfourner, à 180°C pendant 20 à 30 min

A la sortie du four, badigeonner à nouveau, d'huile d'olive.

D'autres possibilités de garnitures sont bien sûr possibles : des idées sur le site <http://adelirose.free.fr/> à la rubrique "recettes" puis "pains-viennoiseries"

FOUGASSE AUX OLIVES ET AU GRUYERE (recette de PAULEJ adaptée et testée par THALIE)

335g de farine T45 (fluide de chez Auchan) + 3 CAS supplémentaire de cette même farine
3 cac de sel
3 CS d'huile d'olive
200ml d'eau

1 sachet de levure briochin (5.5g)
gruyere et olives à convenance

verser dans la cuve dans l'ordre : eau,huile,sel farine et levure
programme pate a pizza (12)
a la fin des 2 pétrissages, arreter le programme et rajouter les olives et le gruyere
puis redemarrer le programme pate a pizza (12) jusqu'a la fin cette fois-ci
sortir la pate et faire une grosse ou 2 moyennes fougasses
faire 6 entailles
badigeonner la ou les fougasse avec de l'eau salée et de l'huile d'olive
et enfourner a four chaud 200°C pendant 40min

PAIN CHATAIGNE ET BACON (recette tirée du livre "100 recettes" et testée par NABEL)

Poolish : 200 grammes de farine T65 + 200 ml d'eau + 1pointe de couteau de levure sèche

Le lendemain, rajouter :

40 ml d'eau
100 grammes de farine T65
100 grammes de farine de chataigne
1 cuillère à soupe de gluten
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Programme 1, croûte claire.

Au bip, ajouter 100 grammes de fine de bacon grillée à la poêle sans matière grasse

BRIOCHE GANNAT (recette donnée par CECILOU)

12 cl lait tiède
2 oeufs
60g beurre
300g farine
1 cc sel
poivre
1 sachet de levure
110g cantal ou gruyère râpé
100 à 200 g de lardons revenus à la poêle

Mettre les ingrédients dans l'ordre dans la MAP, sauf le fromage et les lardons

Programme 1 ou 6 - 750 g - croute claire

Mettre le fromage et les lardons au bip (pour le programme 1) ou après environ 15 minutes (programme 6).
Conserver environ 2 cuillères à soupe de fromage pour mettre sur la brioche en début de cuisson.

PAINS AUX RAISINS SECS (recette donnée par PATRICK.DU49)

Direct dans la cuve :
250 ml de lait demi écrémé
1 c. café et demi de sel
30 grammes de beurre coupé en morceaux
un peu de cannelle en poudre

Ensuite mélanger :

250 grammes de farine T55 ménagère 1er prix
250 grammes de farine T45 (farine de blé cuisine et pâtisserie)
2 c. soupe de sucre roux cassonade
la moitié d'une tasse de raisins secs

Verser le mélange dans la cuve sur le reste

Faire un petit puits dessus et verser 2 c. café de levure de boulanger en sachet (marque briochin dans mon cas)
Ensuite mettre la cuve a sa place, fermer le couvercle

programme 5 - 750g - croûte "moyen" (durée total de cette recette 3:19)

Résultat :un très beau pain brioché, délicieux, les raisins on ne les vois pratiquement pas, ils sont disloqués

PAIN COMPLET AUX RAISINS SECS (recette de LOLAM38 testée par ELEA)

Préparer une poolish de 150g farine T55 + 150G d'eau + 3g de levure fraiche.

Au moment de faire le pain :

Poolish au fond de la cuve

110ml d'eau

2 cas de lait écrémé en poudre

2cas d'huile

1cac de jus de citron

6 à 7 g de levure fraiche émiettée

80g de farine T55

1cas de sucre roux

215g de farine complète T150

2cas de féculé de pomme de terre

1.5cac de sel dans un creux sur la farine

prog 3 750g croute foncée

Avant la fin du pétrissage (quand il reste donc 3h10 environ) rajouter 60g de raisins secs préalablement réhydratés dans un peu d'eau (1min au micro onde) égouttés et séchés

Variante de Pascalette :

260ml d'eau

4 cas de lait écrémé

2cas d'huile

1cac de jus de citron

1cas de cassonade

2cac de sel

2cas de féculé de pomme de terre

280g de farine T65

100g de farine de chataignes

90g de farine complète

2 cas de gluten

10g de levain fermentescible

prog 3 750g croute foncée

Avant la fin du pétrissage (le 2ème pétrissage, soit quand il reste entre 2h59 et 3h21 => moi j'ai mis à 3h05) rajouter 70g de raisins secs

PAIN AUX FIGUES (tiré du livre 100 recettes)

eau : 300 ml

sel : 1,5 cc

sucre : 2,5 cc

lait en poudre : 2,5 cc

beurre : 20 g

T55 : 250 g

farine de ble complet : 250 g

levure : 1,5 cc

figes seches coupées : 70 g a rajouter au BIP

Programme normal ou francais

variante de Lolam38 : la veille poolish avec 150g eau + 150g farine + 1cac levain deshydraté
le lendemain le reste des ingrédients (j'ai mis 4 figes sèches) et j'ai rajouté 1 cac de levain fermentescible car j'avais peur que ça ne lève pas.
prog pate puis façonnage , levée 1h et cuisson au four.

PAIN AUX FIGUES (adapté par ELIO du livre "Pains, Viennoiseries et tours de main de fond de pétrin")

Poolish : 100 g d'eau + 150 g de T55 +1 pointe de levure

Mettre dans la cuve, programme 1 pendant 4 à 5 minutes puis éteindre la map et laisser lever 12 heures environ.(mon poolish avait triplé)

Rajouter dans la cuve :

180 gr d'eau

1,5 càc de levure

270 g de farine de seigle T85 (je n'avais que de la T110)

7 g de sel (j'ai mis 5 g)

100 g de figes coupées en morceaux

programme 3 - 750 g - moyen

PAIN ABRICOTS ET NOISETTES (recette tirée du livre "100 recettes" et testée par NABEL)

230 ml d'eau

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à café de lait en poudre

1 cuillère à soupe d'huile de noisette

400 g de farine T55

1 cuillère à café de levure déshydratée

30 g d'abricots déshydratés

20 g de noisettes

Programme 5 - 750g - croute moyenne

Au bip, ajoutez les noisettes grossièrement hachées et les abricots coupés en morceaux.

PAIN AUX POMMES (adapté du livre "100 recettes" par NABEL)

Poolish : 150 g de farine de seigle T130 + 150 ml d'eau + 1 pointe de couteau de levure deshydratée

Le lendemain, ajouter par-dessus :

15 ml d'eau

150 ml de jus de pomme

1 cuillère à soupe d'huile de noisette

1/2 cuillère à café de levure

2 cuillères à café de sucre

1/2 cuillère à soupe de lait en poucre

1 cuillère à soupe de gluten

350 g de farine T55

1,5 cuillère à café de sel

50 g de pommes deshydratées (non cassantes)

Programme 1 - 1kg - moyen

PAIN DE MIE (recette testée par ARMONA)

80 ml d'eau

190 ml de lait demi écrémé

2 cuillères à café de sel

390 à 430 g de farine T 55

2 cuillères à soupe de sucre roux

25 g de beurre

2,5 cuillères à café de levure sèche

Programme pain français (6). Moyen

PAIN DE MIE (recette donnée par PEGGOUNETTE)

200ml eau cristalline t° ambiante
100ml lait
1.5cc sel
500g T55
20g sucre
40g beurre
2cc levure vahiné

Programme basic

variante de Leeloovalll : pour un pain de mie moins "brioché", utiliser 60 ml de lait et 240 ml d'eau

PAIN DE MIE A L'EPEAUTRE (recette testée par HCO)

15g le levure fraiche congelée, réactivée avec 100ml de bière tiède au micro-ondes, 1cac de sucre, 1cas (8g) de farine d'épeautre complète. Je touille dans la cuve, et j'attends 30 mn.

puis j'ajoute :

150ml bière + 10ml d'eau
1 cas huile d'olive
1cas lait en poudre
1 cas gluten (facultatif)
1 cas lecithine (facultatif)
1 cas sucre de canne
200g T65
192g épeautre complète
2 cac sel
1 à 2 cac jus de citron
30g graines de lin (facultatif)

programme pain complet - 750g - médium

PAIN DE MIE SUR POOLISH (recette de HCO)

La veille : 5g levure fraiche congelée dopée avec 50g eau tiède+ 1cac sucre+ 1cas (8g)T55 pendant 30mn
poolish : le mélange précédent + 142g T55 + 20ml eau + 100ml lait

le lendemain : la poolish +
300g T55
1 cas lecithine
50g miel liquide
1,5 à 2 cac sel
80ml lait
1cas de gluten
50g beurre
2 cas sésame blanc

programme 5 (pain sucré) - 750g - moyen + 10mn .

j'ai utilisé du lait de soja ! La pâte était nickel, la 3e levée impressionnante et le pain a levé encore à la cuisson !!
Résultat, un pain bien bombé et excellent !

Je réactive ma levure fraiche, parce qu'elle sort du congélo ... Je trouve que les résultats sont super, mais je sais que certains ne le font pas

PAIN DE MIE AUX CEREALES (recette donnée par LEELOOVALLL)

200 ml de lait
100 ml d'eau
50 g de beurre

420 gde farine blanche
80 g de farine d'épeautre
4 cuill à soupe de sucre (ou un peu moins selon les goûts)
1,5 cuiller à café de sel
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée) ou 1,5 cc de SAF
graines de sésame et tournesol

Programme pain français

PAIN DE MIE (recette de LOLIE adaptée par ELIO)

Dans la cuve :
100 ml de lait tiédi
10 gr de sucre
1 pointe de levure Briochin
1 càs de farine T55
Touiller 4 à 5 mn prog : 1

J'ai laissé buller pendant 1 heure environ, puis j'ai ajouté :

1 càc de levure
50 ml d'eau
210 gr de farine T55
1 càc de sel
25 gr de beurre en morceaux
prg : 1 - 750 gr - moyen

Commentaires d'ELIO : Pour une si petite quantité de farine, je craignais un désastre, la map s'est très bien comportée, mais ce serait mieux de faire : une vraie poolish et avec au minimum 360 gr de farine, cela donnerait la recette suivante :

Poolish : 70 ml d'eau + 1 pointe de levure + 1 càc de sucre + 60 gr de farine.

12 à 14 H. après, ajouter : 140 ml de lait + 1 càc de levure + 300 gr de farine T55 + 1 càc de sel. Progr. 1- 750 gr - moyen.

Pendant le pétrissage : ajouter 35 gr de beurre en morceaux.

On peut encore plus facilement doubler les doses.

PAIN DE MIE (recette d'AUGUSTINETTE)

200 ml de lait
80 ml d'eau
2 cas de sucre
1.5 càc de sel
60 gr de beurre
500 gr de farine
1.5 càc de levure Saf ou briochin

Programme pain français, 750g, croute claire

BRIOCHE LEGERE (recette de PAT95)

120 ml de lait (variante de Nabel : peser les 2 oeufs et ajouter du lait jusqu'à ce que le total atteigne 240 gr)
2 œufs entiers
450 g de farine "panifiable" type 55
3 CS de sucre + 1 sachets de sucre vanillé + 1 càc de sel
1 CAS de poudre d'amande (facultatif)
8 5 g de beurre salé en morceaux ramollis
1 sachet de 5,5gr de levure briochin au sommet de la farine

Programme 6 A la Française; 750 g; clair

Variante sur poolish :

Le soir: 150g de farine + 120ml de lait + 1 pointe de levure

Le lendemain:

2 oeufs
300gr de farine
1cc de sel
3cs de sucre
85gr de beurre
2 pointes de levure

Programme 6 - croûte claire

BRIOCHE A LA FLEUR D'ORANGER (recette donnée et testée par LOLAM38)

115 ml de lait + 15ml de fleur d'oranger (total 130ml de liquide)
90g de beurre presque fondu
1 sachet de levure de boulanger sèche traditionnelle délayée dans 2 cas d'eau à température ambiante
2 oeufs battus
250g de farine T55
4 cas de fructose en poudre + 1 sachet de sucre vanillé
200g de farine T55 (donc au total 450g de farine si vous mettez toute la farine d'un coup et le sucre par dessus)
1/2 cac de sel dans un petit creux fait dans la farine.

prog 6 1kg croute clair

on peut remplacer le fructose par du sucre mais il faut en mettre plus.
si vous utiliser du briochin ou une levure sans delayer il faut rajouter 20ml de lait sinon le paton risque d'être trop sec.

Variante de LOLAM38 :

vers 20h, je lance une "poolish express"
115 ml de lait (à t° ambiante)
110 g de farine T55
10 g de levure fraiche

vers 22h ça a bien bullé, je rajoute le reste de la recette :

15 ml de fleur d'oranger
2 oeufs
90g de beurre en morceaux
5 c as de sucre + 1 sachet sucre vanillé (ou 3ou4 cas de fructose en poudre à la place du sucre)
340 g de farine T55
1/2 cac de sel

programmation pour le petit dej : prog 6 - 750g - croute moyen

variante quand il fait chaud : je fais la poolish express à l'eau et je rajoute 2 cas de lait en poudre avec les autres ingrédients.

BRIOCHE (recette donnée par DOMINIQUE DB)

165 ml d'eau
375g de farine
3 jaunes d'oeufs
1cc sel
2 sachets de sucre vanillé
3 CS de sucre
75g de beurre en morceaux
1 sachet de levure type briochin

Programme pain français

BRIOCHE DE GWENN (recette donnée par Gwenn et testée par Heloïse, Armona, Elio ...)

3Cs creme liquide (ou 2Cs creme fraiche+1 Cs lait)

3 oeufs
3 tasses de farine (400g) ou moins : 300 ou 350 g
3 Cs sucre (40g) ou plus si on veut
150g beurre mou
3/4 Cc sel (plus ou moins, ça dépend si le beurre est salé)
1 1/2 Cc levure instant (ou 2 Cc levure active) ou 15g levure fraîche
Au choix: vanille, rhum, zeste de citron etc

programme pain sucré - 1kg - moyen - arrêter éventuellement le programme 20 minutes avant la fin
Attention : attendre que le pâton soit bien formé avant d'ajouter petit à petit le beurre bien froid et coupé en petits morceaux.

BRIOCHE FACON GACHE VENDEENNE (recette de HATCHEPSOUT adaptée par ELIO)

2 OEUFS
3/4 CC SEL
100 GR BEURRE EN POMMADE
2 CS CREME FRAICHE
3 CS SUCRE
EAU DE FLEUR D ORANGER OU RHUM (suivant goût) (3 bonnes cuillères à soupe et une rasade vraie vanille liquide)
335 GRS DE FARINE + ou - (je contrôle le pâton)
14 G LEVURE FRAICHE

Dans la Map je commence par mettre les oeufs, la crème fraîche, le sel, le sucre et la fleur d'oranger, ensuite je mets le beurre en pommade (bien mou) ou sinon je le coupe en fines lamelles qui se malaxent bien dans le pâton... Puis la farine et la levure par dessus.

Programme 6 Pain français ; 1 kg ; moyen

BRIOCHE AMANDE / CITRON (recette d'UNESOURISVERTE testée par Elio, Nabel ...)

3 œufs moyens
120grs de lait tiédi
éventuellement quelques gouttes d'extrait d'amandes amères
1 c à café de sel
75grs de beurre en pommade
50grs de poudre d'amande
400grs de farine T45 ou T55
les zestes d'un citron coupés en fines lamelles
3 c à soupe de sucre de canne
1 ou 2 sachets de vanilles en poudre
1 sachet de levure briochin...

Programme 6 – pain français, 750grs, croûte claire - Arrêter éventuellement 15 minutes avant la fin

Variantes : il est possible de remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes ou de la noix de coco rapée et le citron par de l'écorce d'orange confite

BRIOCHE (recette de NATHOULY testée par FANFAN, etc...)

165 ml lait
2 cc fleur d'oranger
3 jaunes d'oeufs battus en omelette
1 cc sel
375 g de farine
100 g de beurre
1 cs gluten
3 cs sucre
2 sachets de sucre vanillé
1 sachet de levure

Programme 6 - croute moyenne

BRIOCHE TUPPERWARE (recette donnée par ANN O N'YHM)

200 gr de beurre fondu
4 oeuf
1,5 cc de sel
3 cs de sucre
450 gr de farine
1 sachet de levure briochin

prog 6 / 1 kilo / clair

BRIOCHE REGIME (recette de LUDI_94)

160 - 180 ml d'eau tiede
1 oeuf
Une pincee de sel
100 gr de beurre fondu (marche tres bien aussi avec du beurre allége)
360gr de farine T45
un peu de sucre
un sachet de levure Briochin.

Mettre en prog 1 Basic poids 750gr

Pendant la phase de pétrissage surveiller le paton (souvent je rajoute un peu de liquide ou de farine...) pour qu'il forme une belle boule pas trop collante.

Laisser la brioche monter.

Quand le minuteur indique qu'il reste 1h45 jusqu'a la fin de la brioche, arreter la machine et laisser monter jusqu'a ce que la brioche affleure le bord de la cuve.

Quand c'est le cas, mettre le prog 9 (Cuisson seule). Moi je laisse cuire environ 40min.

Fonctionne aussi en mettant le programme 1 jusqu'à la fin ...

BRIOCHE CHOCO-EXOTIQUE (recette de PEGGOUNETTE)

3 jaunes d'oeuf + lait = 300 ml
1.5 cc sel
500 g T55
100 g beurre
60 g sucre
1.5 CS chocolat en poudre
1 sachet de levure briochin

au bip, rajouter :

50g chocolat patissier en morceau congelé
50g fruits exotiques séchés

PAIN VIENNOIS (recette de NANY06)

2 cc de levure
20 g de sucre en poudre
500 g de farine
60 g de beurre
1.5 cc de sel
300-320 ml de lait

Programme 1 ou 6 - croute moyenne

PAIN VIENNOIS (recette du livre "100 recettes" testée par CGB_FR)

240 ml lait
1cc sel
15g sucre
50g beurre
400g farine blanche (dont éventuellement 1cs de gluten)
1.5 cc levure

Programme 6 (pain français), 750g, croute claire

PAIN AU LAIT (recette de PAULEJ testée par PAULMAT)

250 gr de lait
500 gr de farine blanche
3 cuil à soupe de sucre
1 cuil à café de sel
1 cuil à café de levure
80 gr de beurre

Verser le lait tiède dans la cuve, ajoutez la levure et laissez reposer 10 minutes environ.
Ajouter les autres ingrédients en terminant par le sel.
Programmez en mode "pain sucré".

Option : Ajouter 100 gr de pépites à la base au bip.

PETITS PAINS AU LAIT FOURRES AU CHOCOLAT (recette de PAULEJ adaptée par NABEL)

250 gr de lait
500 gr de farine blanche
3 cuil à soupe de sucre
1 cuil à café de sel
1 cuil à café de levure
80 gr de beurre

Verser le lait tiède dans la cuve, ajoutez la levure et laissez reposer 10 minutes environ.
Ajouter les autres ingrédients en terminant par le sel.
Programme pate à pizza jusqu'à la fin.

Retire la pâte de la cuve et la séparer en morceaux (9 par exemple). Aplatis légèrement chaque morceau en rectangle et mettre des morceaux de chocolat au milieu, sur presque toute la longueur du rectangle. Refermer et souder les bords en appuyant avec le bout des doigts. Rouler légèrement pour obtenir un boudin et rabattre les extrémités en-dessous. Les ranger fermeture sur le dessous. Laisser lever encore une grosse demi-heure puis les badigeonner d'un mélange de jaune d'oeuf - 1 càc de sucre - lait et au four à 200°C pendant un petit 1/4 d'heure.

FOUACE (recette d'ELIO)

50 ml de lait
2 càs d'eau de Fleur d'Oranger
2 œufs
200 gr de beurre demi-sel ramolli
90 gr de sucre
125 gr de fruits confits
500 gr de farine
15 gr de levure de boulanger ou 2 sachets BRIOCHIN

Prog. 6 - 1 kg - moyen

PAIN BRIOCHE NORMAND (recette d'ARMONA, adaptée par ELIO)

Peser ensemble :
1 oeuf + 1 pot de compote de pommes (100 gr) + le complément de lait pour arriver à 270 ml (ou 270 gr, au choix)
Mettre dans la cuve et ajouter par-dessus :

1 petite càc de sel
25 gr de beurre ou 2 CAS d'huile de noix
400 gr de farine
1 càc de levure briochin ou boulangère Francine
2 càs de sucre brun ou roux

Programme 1 - 750 gr - moyen

Facultatif : Au Bips on peut rajouter 1/2 doseur de raisins, préalablement trempés dans l'eau vanillé, bien égouttés et roulés dans la farine afin qu'ils se répartissent correctement dans le pâton.

PAIN BRIOCHE EXOTIQUE (recette de ELIO)

80 gr d'eau
160 gr de lait de coco
30 gr de sucre
1 petite càc de sel
2 càs d'huile de noix
400 gr de farine T55
1,5 càc de levure

125 gr de fruits exotiques

J'ai d'abord fait macérer, environ 1/2 heure, les fruits séchés dans le lait de coco avec un peu de vanille Puis je les ai égouttés et j'ai mis les ingrédients dans l'ordre cité, dans la cuve.

Programme 1 - 1 kg - moyen

Pendant que la machine tournait j'ai roulé mes fruits dans un peu de farine prélevée sur les 400 gr, afin que je n'ai pas de rayures dans ma Map.

Aux Bips, j'ai mis mes fruits petit à petit

PANETTONE (recette de SYLVIEPT adaptée par ELIO)

60 ml de lait
2 œufs + 1 jaune battu (avec le lait = 180 ml de liquide)
65 gr de beurre fondu
1 c à thé de vanille
1/2 c à thé de sel
3 cc de zeste d'orange et citron
350 gr de farine blanche =====> rajouter 3cc farine
45 gr de sucre
1 1/2 cc de levure

Après le premier pétrissage = 40 gr de raisins secs + 40 gr de fruits confits

Si vous le souhaitez vous pouvez enrober les raisins et les fruits confits avec 1 cc de farine prise sur les 350 gr de farine et réserver.

Donne une super brioche bien bombée et lisses...elle gonfle encore à la cuisson.

Prog 5 - croûte claire (Cuisson=35 mn)

Testé par Bouyoncube : sauf que j'ai utilisé de la vanille en poudre et que je n'ai pas mis d'écorces dans la recette de base. J'ai seulement rajouté 40g de raisins secs imbibé de rhum et 40g d'écorce d'orange confite, au bip .

J'ai programmé en 750 programme sucré et g rajoute 15-20 minutes de cuisson en surveillant...je pense même que 10 minutes suffisent, mais je n'étais pas sûre

PANETTONE SUR POOLISH (recette donnée par ELIO)

POOLISH avec : 60 ml lait + 60 g farine + 1/2 càc de levure

Quand la Poolish est prête ajouter :

1/2 càc de levure

2 œufs
65 gr de beurre fondu
1 càs de vanille
50 g de sucre
3 càc de zeste orange & citron
370 gr de farine blanche
1 pincée de sel

Programme 6 – croûte : moyen

Vers la fin du premier pétrissage – 300 mn, j'ajoute 40 g de raisins (préalablement trempés dans de l'eau tiède vanillée, puis égouttés) + 40 g de fruits confits. (Raisins et fruits confits roulés dans la farine pour qu'ils se répartissent bien dans le pâton).

Mon Panettone a commencé à monter à – 45 mn et à – 35 il touchait le hublot. Il a presque débordé, j'ai dû rajouter 10 mn de cuisson au bip de – 5mn.

PASTES BRETON (recette de PERL)

2 oeufs + eau pour obtenir 1/4l de liquide
1cc sel
3cs sucre roux
100g beurre
500g farine
1 sachet de levure briochin

Prog6 pain français

On peut y mettre des pruneaux ou des raisins secs.

PAIN BRIOCHE DES ILES (créée par UTOPIA et testé par ELEA)

lait de coco = 150ml
œuf = 2
rhum blanc ou brun = 3 CS
sel = 1cc
beurre ou margarine = 30g
farine T55 = 400g
cannelle en poudre = 1 cc
gingembre poudre = 1 cc
sucre de canne vanillé = 30g
gluten = 3CS
lécithine = 1CS
jus de citron = 1cc
Levure = 2 cc
raisins secs noirs = 50 g (à rajouter au bip)

Programme Pain sucré - 750g

Variante de Nabel : remplacer 1 CS de rhum par 1 CS de lait de coco (et pour la prochaine fois, j'en remplacerai 2 : ça sentait un peu trop le rhum pour moi). Pas de gluten, pas de lécithine, pas de jus de citron. Fariner les raisins secs.

GATEAU AU CHOCOLAT (testé par GAZOLYNE)

60ml de lait tiédi
2 œufs battus en omelette
2g de sel
140g de farine
70g de cacao
100g de sucre
60g de beurre ramolli
1 sachet de vanille
1 sachet de levure chimique

Mettre les ingrédients dans l'ordre.

Programme gateau

CAKE AU CITRON (recette de RIDDINE)

200 g de beurre
3 œufs battus
4 cas de lait
250 g de farine avec poudre levante (francine)
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 zestes de citron.

mélanger dans un saladier ensuite map prog : gâteau - 10mn sup de cuisson - foncé

CAKE AUX FRUITS CONFITS (recette d'ELIO)

125 gr de beurre (bien mou)
3 oeufs
125 gr de sucre glace
180 gr de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
1/2 boîte de macédoine de fruits confits

Programme 7 (gâteaux), 750 gr - moyen

CAKE "TYROLIEN" NOISETTES-CHOCOLAT MOELLEUX (recette de ZOZIAU)

(le pot de yaourt destiné à mesurer les ingrédients est de 200ml)

3 œufs
½ pot d'huile
1 pot de lait
2,5 pots de farine (T65 en ce qui me concerne pour les essais)
1 pot de sucre (200gr)
un paquet (125gr) de noisettes en poudre
2 barres de chocolat à cuire
1 sachet de levure chimique

Mettre les ingrédients dans l'ordre dans la cuve, sauf le chocolat . Lancer le programme 7 gâteau, 1kg, croûte foncée.

Ecraser le chocolat au rouleau à pâtisserie ou au marteau, dans un torchon, pour obtenir de petites miettes de chocolat.

La cuisson dure 1h15. Lorsque le panneau indique 1h20 (pas avant), ajouter le chocolat broyé.

La cuisson terminée, laisser 5min dans la machine, puis retirer le moule, décoller les bords avec une spatule fine en bois ou en plastique, et démouler délicatement.

GATEAU AU PAVOT ET CITRON (recette donnée par TRINIDAD)

1/2 tasse de beurre mou
1 tasse de sucre
2 oeufs
1 zeste de citron râpé
1 1/2 tasses de farine tout usage
1 sachet de levure chimique
1/2 cuiller à café de sel
1/3 tasse de lait
2 cuillers à soupe de graines de pavot

Programme gâteau (verre mesureur fourni avec la Hinari)

pour le glaçage facultatif)

le jus d'un citron

1/2 tasse de sucre glace

mélanger les ingrédients du glaçage. Piquer le gâteau avec une fourchette et verser le glaçage (mettre une assiette sous la grille pour récupérer les coulures)

GATEAU AU YAOURT A LA COMPOTE (recette donnée par ELIO)

1 yaourt

300 g de farine T45 (3 pots)

100 g de sucre (3/4 de pot)

3 oeufs

100 g de compote de pomme

1 sachet de levure chimique

Programme 7 - 750 gr - moyen

PAIN D'EPICES (recette d'ELIO)

250 gr de miel (d'un goût assez fort, bruyère par exemple)

10 cl de lait chaud

100 g de beurre très mou

200 g de farine de froment ou autre

50 g de farine de sarrasin

1/2 sachet de levure

50 g de cassonade

1 œuf

1/2 càc de bicarbonate

1 pincée de sel

cannelle, gingembre, clou de girofle, noix muscade (1 càc en tout)

Verser le lait chaud dans la cuve, puis le miel, le beurre, le sel, les épices, le bicarbonate, l'œuf puis la farine et la levure.

PROG 5 - 1 kg - moyen

Variante de Nabel :

Pour la farine : 130 g de T55 + 120 g de T80

1 sachet entier de levure chimique

1/2 càc de sel

Pour le miel, j'ai utilisé de l'accacia

épices : 2/3 CAS de mélange 4 épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade) + complété pour faire 1 CAS avec du gingembre moulu et de la canelle moulue + 1/2 cac de pastis

Programme Gâteau

CHINOIS AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes :

Mettre dans la machine à pain :

1 sachet de levure sèche de boulanger

+ 400 g de farine

+ 1 pincée de sel

+ 50 g de sucre

+ 100 g de beurre mou

+ 2 petits oeufs

+ 100 g de lait tiède [b:a57a5b32c9]

Programmez le mode "pâte à pizza".

Pendant ce temps, la **crème pâtissière** (1/2 litre suffit) :

150g de sucre en poudre

75g de farine

5 jaunes d'oeufs

1/2 gousse de vanille (j'ai mis du sucre vanillé)

3/4 de litre de lait

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille coupée en deux.

Blanchir les oeufs avec le sucre.

Incorporer la farine.

Dès ébullition, verser en une seule fois le lait sur les oeufs blanchis en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Transvaser le tout dans la casserole du lait et cuire sur le feu pendant 4 à 5 minutes en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole. La crème va s'épaissir.

La crème pâtissière est terminée. Pour éviter qu'elle ne croûte en refroidissant à sa surface, la couvrir d'un papier film plaqué directement sur la crème ou alors parsemer sa surface de noix de beurre.

Laisser refroidir, la crème pâtissière est prête à être utilisée.

Revenons à la pâte :

Après le bip final (après une levée donc),

coupez un morceau du pâton (1/5ème) et l'étalez pour chemiser le fond d'un moule à génoise ("une fois qu'il est dans ton moule, tu l'oublie le temps de faire tes tronçons de pâte")

étalez le reste de pâte en un rectangle régulier,

étalez de la crème pâtissière froide (1cm d'épaisseur),

ajoutez des pépites de chocolat (que j'ai mis un quart d'heure dans le congélateur)

formez un boudin serré de cette pâte.

Ensuite, découpez des tronçons de 5 cm de ce saucisson

et disposez les dans le moule, mais en les espaçant un peu.

Laissez pousser encore 1h, mettez du jaune d'œuf sur le dessus

et enfournez à four chaud à 180° (th6)

pendant 35 mn et voilà le résultat.

cela a été dit :

Ne pas faire : La crème : "elle était encore chaude lorsque je l'ai étalée sur la pâte, donc je n'ai pas pu en mettre beaucoup, cela coulait partout"

variantes :

pas obligé de mettre des pépites, tu peux mettre du raisin sec (à l'origine, c'est des raisins secs) ou un mélange de noisettes hachées grossièrement...

"Pour faire plus simple je remplace la crème pâtissière par un mélange d'amandes ou de noisettes hachées, du sucre et du chocolat en poudre, le tout mélangé à quelques cuillères à soupe de crème fraîche "

Et bonne idée d'avoir mis de la crème pâtissière dans les espaces !

Et pour le glaçage c'est du sucre glace dilué dans un jus de citron ou un blanc d'œuf.

Au sujet du chocolat :

les pépites de chocolat dans le congélateur, c'est pour éviter qu'elles fondent trop vite quand tu le fais cuire et qu'il en reste des entières... plus sympa que si elles sont toutes fondus...

les pépites ne fondent pas au four, enfin si mais elles ne se mélangent pas au reste pour autant, tu peux y aller sans mettre tes pépites au congélateur, y'a pas de pb!

"Je prends du chocolat à dessert et je casse en petits bouts "

Chinois ne gonfle pas :

"Trop de crème pâtissière a un peu étouffé ma pâte."

"Tu as du utiliser un moule trop petit, c'est pourquoi il n'a pas pu s'étoffer"

"Le Chinois a besoin de beaucoup d'espace pour être à l'aise."

"Mon chinois rentre dans un moule mou de 26 cm de diamètre pourtant".

La cuisson :

"Pour le côté brûlé au-dessus et pas cuit à l'intérieur, je pense que ton four était trop chaud. Le premier que j'ai fait était aussi bien bronzé au-dessus, je l'avais cuit à th.7. Pour le deuxième, je l'ai cuit th.6 et il n'était plus bronzé du tout (tout bien comme il faut quoi). "

RIZ AU LAIT (recette de LOU)

Dans la cuve :

1 litre de lait

150gr de riz rond

150 gr de sucre en poudre

3 c à soupe de Banania "à cuire".

Prog. Confiture.

20 mn avant la fin, je prépare 65 gr de poudre Impériale que je délaie avec 150 ml de lait, je verse dans la cuve je remue entre les coups de pâte, je laisse épaissir 5 mn.

RIZ AU LAIT (recette de PAT95)

1 Litre de Lait

150 grammes de Riz Rond

3 Cuillères à soupe de sucre Cassonade

3 Cuillères à soupe de noix de coco rapée

Programme 8 Confitures 1H20.

Verser le riz dans un plat dès la fin du programme.

Variante possible :

Riz au lait "nature" supprimer la noix de coco rapée,

Riz au lait "au chocolat", remplacer la noix de coco rapée par 2 Cuillères à soupe de Cacao

RIZ AU LAIT (recette de MORANA/ELIO)

1 l de lait

150-180 g de riz rond

4 cs de sucre

1 sachet de sucre vanillé