

1 – Pains

Pain au Curry

Préparation

- 500g de farine à pain,
- 300g d'eau,
- 1 cuillère à café de sel,
- 1 sachet de Levure Boulangère
- 2 cuillères à soupe de curry.

En Machine à Pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain de seigle Strauss

Préparation

- 1 sachet de levure
- 160 g de farine de seigle ou d'avoine
- 240 g de farine blanche
- 30 g de biscuits au blé entier
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'huile
- le zeste d'une 1/2 orange
- 1 c. à café de sel
- 2 c. à café de graines de fenouil
- 115 g d'eau tiède
- 50 g de babeurre

En Machine à Pain :

- Programme : Vollkorn (5)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain blanc Sésame et Pavot

Préparation

- 1 sachet de levure sèche
- 400 g de farine
- 4 c. à café de sucre
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de lait en poudre
- 4 c. à café de beurre
- 1 c. à soupe de graines de pavot
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 325 g d'eau tiède

En Machine à Pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux oeufs

Préparation

- Eau 175 ml
- 2 oeufs battus
- 1 c. à soupe de beurre ramolli
- 480 g de farine blanche
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- 1 sachet de levure

En Machine à Pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Blanc

Préparation

- 500 g farine
- 15 g levure
- 20 g sel
- 50 ml d'eau

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Blanc

Préparation

- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cuil à café de sel
- 250 à 300 gr d'eau

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Blanc au Lait

Préparation

- 420g de farine
- 315g de lait
- 30g de beurre
- 1 oeuf
- 1,5 cuil a café de sel
- 2 cuil a soupe de sucre
- 1 sachet de levure

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Blanc au Lait

Préparation

- 300 ml de lait
- 1 c à soupe beurre
- 1 c à café de sel
- 1 c à soupe de sucre
- 540 g de farine à pain
- 1 Sachet de levure sèche

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain de mie

Préparation

- 100 ml d'eau
- 210 ml de lait
- 1 C à C de jus de citron
- 500 g de farine blanche
- 20 g de beurre
- 2 C à S de sucre en poudre
- 1.5 C à C de sel
- 1 sachet de levure sèche

En Machine à Pain :

- Programme : Brotmischung (10)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain de mie

Préparation

- 500 g de farine
- 450 ml d'Eau
- 2 C à S de Lait en poudre
- 2 C à C de Sel
- 2 C à S de beurre
- 3 C à S de miel
- 1 sachet de levure de boulanger

En Machine à Pain :

- Programme : Brotmischung (10)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain au beurre doux

Préparation

- Lait 120 g
- Eau 175 g
- Gros oeuf 1
- Beurre 4 c. à soupe
- Sel 1 c. à café
- Farine blanche 530 g.
- Sucre 4 c. à soupe
- Poudre à lever 1 sachet

En Machine à Pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Blanc Français

Préparation

- 600 g. de farine
- 390 ml d'eau ou mélange Eau / Lait
- 1,5 C à S de sucre
- 1 C à C de sel
- 1 sachet de levure

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain de Campagne

Préparation

- 500g de farine à Pain de Campagne
- 325g d'eau,
- 1 cuillère à café de sel,
- - 1 sachet de Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain blanc avec une mie aérée

Préparation

- 150 ml d'eau
- 1,5 cuillère à café de sel
- 250 g de farine à pain
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre roux
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de jus de citron

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Français

Préparation

- 300 ml d'eau
- 1.5 C à C de sel
- 2.5 C à C de sucre
- 1 C à S de lait en poudre
- 500 g de farine Francine à pains
- 1 sachet de Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain complet

Préparation

- 250g de FRANCINE à Pain
- 250g de FRANCINE Complète
- 350g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- un peu de farine pour les mains et le plan de travail
- 1 seul sachet de Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux multi céréales

Préparation

- 500g de farine à pain multi-céréales
- 275g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de Levure Boulangère

En machine à pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

2 – Pains Sucrés

Pain Bounty

Préparation

- 140ml Eau:
- 100ml Lait de coco
- 1 c à café sel
- 30g sucre
- 30g beurre
- 1 c à soupe chocolat en poudre
- 400g Farine:
- 1 sachet levure fraîche
- 20g noix de coco râpée
- 20g pépites de chocolat

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux Olives

Préparation

- eau:265ml(au lieu de 285ml)
- sel:1,5 c à café
- sucre:2,5 c à café
- lait en poudre:2,5 c à café
- huile d'olives:1,5 c à soupe
- farine T55: 500g
- levure déshydratée:1 sachet
- olives vertes dénoyautées:30g
- olives noires dénoyautées:30g
- parmesan en poudre:3 c à soupe

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre
- Important : les olives vertes+noires+parmesan sont à ajouter dès le bip

Pain Yaourt et miel

Préparation

- EAU: 150ml
- SEL: 1,5 c à café
- MIEL : 3 c à soupe
- YAOURT: 150g
- BEURRE: 20g
- FARINE: 500g
- LEVURE: 1 sachet

En Machine à Pain :

- Programme : Pain Français
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain à la Confiture

Préparation

- 325 cl d'eau
- 2 2/3 c. à soupe d'huile
- 1 1/3 c. à café de sel
- 1 1/3 c. à café de sucre
- 470 g de farine à pain
- 200 g de confiture au choix
- 1 sachet de levure sèche

En Machine à Pain :

- Programme : Kurt (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux Noix et Noisettes

Préparation

- 500g de farine pour pain
- 300g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 125g de cerneaux de noix et de noisettes (grossièrement hachés)
- 1 sachet de Levure Boulangère

En machine à pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients en respectant l'ordre

Pain aux raisins secs

Préparation

- 500g de farine à pain
- 300g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 125g de raisins secs
- 1 sachet de Levure Boulangère

En machine à pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients en respectant l'ordre

Pain au miel

Préparation

- 1 sachet de levure
- 520 g de farine blanche
- 1 c. à café de sel
- 4 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 œuf
- 230 d'eau

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux myrtilles

Préparation

- 1 sachet de levure sèche
- 480 de farine
- 1/2 c. à café de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de beurre
- 450 g. de myrtilles dégelées (réserver le jus)
- 60 g de jus de myrtilles à température ambiante
- 60 d'eau

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux Noix

Préparation

- 400 g. de farine
- 240 ml. d'eau
- 1 c. à soupe de beurre
- 100 g. de noix grossièrement hachées
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- 1 sachet de levure sèche

En Machine à Pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Scandinave

Préparation

- Eau tiède 230 ml
- Huile végétale 2 c. à soupe
- Farine blanche 480 g
- Dattes coupée en morceaux 1/4 de tasse
- Lait écrémé en poudre 3 c. à soupe
- Sel 1 c. à café
- Zeste d'orange 1 c. à café
- Graines d'anis 1/2 c. à café
- Graines de fenouil 1/2 c. à café
- Levure en poudre 1 sachet

En Machine à Pain :

- Programme : Standard
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain au Yogourt

Préparation

- 100 g. de lait
- 100 g. d'eau
- 1 sachet de levure
- 10 g. de sel
- 1 c. à soupe de sucre brun
- 150 g de yogourt nature
- 500 g. de farine

En Machine à Pain :

- Programme : Standard
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux pommes et noix de pécan

Préparation

- Lait 270 g
- Beurre ou margarine 1 1/2 c. à soupe
- Sel 1 c. à café
- Farine blanche 480 g
- Pommes séchées coupées en morceaux 50 g
- Noix de pécan tranchées et rôties* 40 g
- Sucre 1 c. à soupe
- Levure en poudre 1 sachet

En Machine à Pain :

- Programme : Standard
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain sucré à l'orange

Préparation

- Eau 150 ml
- œuf 2
- Jus d'orange concentré 3 c. à soupe
- Beurre ou margarine 1 1/2 c. à soupe
- Sel 1 c. à café
- Farine blanche 490 g.
- Sucre 60 g.
- Lait écrémé en poudre 2 c. à soupe
- Levure en poudre 1 sachet

En Machine à Pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Indien

Préparation

- 1 sachet de levure
- 1 c. à soupe de lait en poudre
- 360 g de farine
- 1 c. à café de sel
- 1 1/2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de miel
- 1 1/2 c. à soupe de raisins secs
- 1 1/2 c. à soupe de sucre brun
- 170 g d'eau

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

3 – Pains Salés

Pain aux oignons

Préparation

- 500g de farine à pain
- 300g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 2 beaux oignons finement émincés revenus à la poêle
- 1 sachet de Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Schnell (4)
- J'incorpore les ingrédients en respectant l'ordre

Pain à l'ail

Préparation

- 500g de farine à pain
- 300g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 3 gousses d'ail fraîches finement émincées
- 1 sachets Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Schnell (4)
- J'incorpore les ingrédients en respectant l'ordre

Pain aux olives

Préparation

- 500g de FRANCINE à Pain
- 300g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 125g d'olives coupés en petits morceaux
- 1 sachets de Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Schnell (4)
- J'incorpore les ingrédients en respectant l'ordre

Pain aux Lardons

Préparation

- 500g de farine à Pain
- 300g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 200g de lardons cuits, égouttés et séchés
- 1 seul sachet de Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Français (3)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux deux fromages

Préparation

- 500g de farine à Pain
- 300g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 50g de petits cubes d'emmental
- 50g de petits cubes d'édam ou de gouda
- 1 sachets de Levure Boulangère

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux Fromage et aux Oignons

Préparation

- 300 ml d'eau
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café de Tabasco
- 480g de farine à pain
- 1,5 c. à café de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe d'oignons déshydratés
- 2 c. à soupe de basilic ciselé
- 50 g de parmesan râpé
- 1 sachet de levure

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain au jus de tomates

Préparation

- 150 ml de jus de tomate
- 2 c. à soupe d'eau tiède
- 1/2 c. à café de sel d'ail
- 1 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à café de poudre d'ail
- 1/2 c. à café d'oignons déshydratés
- 1 1/2 c. à café d'épices italiennes
- 320 g de farine
- 2 c. à soupe de lait en poudre
- 1 sachet de levure

En Machine à Pain :

- Programme : Standard (1)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain Grec aux olives

Préparation

- Fromage Feta* coupé en morceaux 85 g
- Lait 1 240 g
- Huile d'olive 1 c. à soupe
- Sel ** 1/2 c. à café
- Farine blanche 480 g
- Olives noires dénoyautées, en tranches 40 g
- Sucre 1 c. à soupe
- Levure en poudre 1 sachet

En Machine à Pain :

- Programme : Kurz (2)
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre

Pain aux lardons et Oignons

Préparation

- 310 ml d'eau dont 3 C à S de lait
- 1 sachet de levure
- 1,5 C à S d'huile d'olive
- 525g de farine
- 2,5 c à c de sucre

En Machine à Pain :

- Programme : Français
- J'incorpore les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre
- Au bip lardons et hachis d'oignons revenus dans la poêle