

Recettes perso pour Machine à Pain

CAKE MACHINE À PAIN

150 g de FRUITS CONFITS

1 sachet(s) de LEVURE chimique

250 g de FARINE type 45

150 g de SUCRE

3 cuil. soupe de RHUM 40°

3 OEUF(S) battus

150 g de BEURRE ramoli

150 g de RAISINS BLONDS

Dans un saladier, fariner les fruits confits et les raisins blonds. Laisser en attente.
Dans la cuve de la machine à pain, introduire dans l'ordre beurre ramoli, oeufs battus, rhum, sucre, farine et levure.

Lancer le programme "cake" (1h47).

Vérifier que tous les ingrédients se mélangent bien pendant le pétrissage.

A la sonnerie (après environ 5 min), introduire les fruits.

Démouler sur une grille en fin de programme.

Bonne dégustation !

CAKE au Chocolat Machine à pain

Ajouter dans l'ordre :

150 g de beurre fondu

3 œufs battus

30 g de sucre glace

250 g de farine type 45

1 sachet de levure chimique

Cuire position « cake »

A la sonnerie introduire :

200 g de pépites de chocolat

Pain blanc

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

500 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

Pain ail et romarin

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

200 g de farine type 55

100 g de farine complète

200 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

A la sonnerie introduire :

3 c à s d'ail pilée

1 c à s de romarin

Pain aux noix

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

200 g de farine type 55

100 g de farine complète

200 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

A la sonnerie introduire :

50 g de noix écrasées grossièrement

Pain aux lardons et oignons

Faire frire un oignon haché menu.

Y ajouter 330 g d'eau.

Introduire dans la cuve de la machine à pain :

l'ensemble eau et oignons (ou filtrez !)

1,5 c à café de sel

500 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

A la sonnerie introduire :

100 g de lardons frits

Pain à la coriandre

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

200 g de farine type 55

100 g de farine complète

200 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

A la sonnerie introduire :

1 c à s de coriandre pilée

Pain de campagne

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

200 g de farine type 55

100 g de farine de seigle

200 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

Pain de tous les jours !

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

200 g de farine type 55

100 g de farine complète

200 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

Pain du dimanche !

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

200 g de farine type 55

100 g de farine multi-céréales

200 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

Pain paysan

Ajouter dans l'ordre :

330 g d'eau

1,5 c à café de sel

150 g de farine type 55

100 g de farine complète

100 g de farine de seigle

150 g de farine type 55

7 g de levure de boulangerie

Cuire position «français ; foncé ; 750 g»

Compote rhubarbe

Ajouter dans l'ordre :

1 kg de rhubarbe en tronçons

6 c à soupe de sucre cristallisé

Cuire position «Confiture» (1h17)

Gâteau aux noisettes Machine à pain

Ajouter dans l'ordre :

125 g de beurre fondu

200 mL de lait

2 œufs battus

1 pincée de sel

200 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

200 g de farine type 45

1/2 sachet de levure chimique

Cuire position « cake »

A la sonnerie introduire :

125 g de noisettes en poudre

+ éventuellement 100 g d'abricots secs en morceaux

Résultat : le gâteau se casse en deux au démoulage mais super bon !

Quatre Quart Machine à pain

Peser 4 œufs : x g.

Mettre dans la cuve de la Machine à Pain,

dans l'ordre :

x g de beurre fondu

les 4 œufs battus

x g de sucre en poudre

x/3 g de maïzena

2x/3 g de farine type 45

1 sachet de levure chimique

Cuire position « cake »

Eventuellement, à la sonnerie introduire :

100 g d'abricots secs émincés

Résultat : le gâteau est bon mais essayer avec moins de beurre !

NON testé mais à tester !

Compote pommes/rhubarbe

Ajouter dans l'ordre :

500 g de rhubarbe

500 g de pommes

6 c à soupe de sucre cristallisé

Cuire position «Confiture»