



10 RECETTES
délicieuses
A LA MACHINE A
PAIN

UN GUIDE *Maisonae.*



PAIN DE MIE FACILE

Préparation : 5 minutes • **Cuisson :** 40 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 150 ml de lait
- ✓ 150 ml d'eau
- ✓ 2 c. à soupe de sucre
- ✓ 1 c. à café rase de sel
- ✓ 250 g farine (T 45)
- ✓ 250 g farine (T 55)
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 1sachet de levure

ETAPES

1. Déposer les ingrédients dans le bac de la machine à pain.
2. Programmer la machine et laisser pétrir et cuire.
3. Sortir le pain et le poser sur une grille 1 heure avant de le déguster.



PAIN BLANC CLASSIQUE

Préparation : 5 minutes • **Cuisson :** 60 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 2 c. à soupe d'huile
- ✓ 310 ml d'eau
- ✓ 525 g Farine blanche (T 55)
- ✓ 1 c. à café de sucre
- ✓ 2 c. à café de sel
- ✓ 1 c. à café de lait
- ✓ 7 g de levure de boulanger en grains

ETAPES

1. Déposer les ingrédients dans le bac de la machine à pain.
2. Programmer la machine en mode « pain blanc » ou « pain classique ». Laisser pétrir et cuire.
3. Sortir le pain et le poser sur une grille 1 heure avant de le déguster.

2



BAGELS

Pour 9 personnes

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 23 cl d'eau chaude à 45°
- ✓ 1,5 cuillère à café de sel
- ✓ 2 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 400 g de farine à pain
- ✓ 2 cuillères à café de levure active sèche
- ✓ 3 l d'eau bouillante
- ✓ 3 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- ✓ 1 blanc d'oeuf
- ✓ 3 cuillères à soupe de graines de pavot

ETAPES

1. Mettre l'eau, le sel, le sucre, la farine et la levure dans la machine à pain et sélectionner le mode approprié. Laisser la pâte reposer sur une surface farinée. Porter à ébullition 3 litres d'eau dans une grande marmite et ajouter 3 cuillères à soupe de sucre.
2. Couper la pâte en 9 morceaux égaux et rouler chaque morceau en une petite boule puis les aplatir. Faire un trou au milieu de chaque boule avec votre pouce. Couvrir les bagels avec un torchon propre et laisser reposer 10 minutes.
3. Saupoudrer une plaque de cuisson de fécule de maïs. Mettre les bagels dans l'eau bouillante.
4. Faire bouillir une minute en les retournant une fois.
5. Égoutter sur un torchon propre.
6. Mettre les bagels sur la plaque de cuisson et badigeonner le dessus de blanc d'oeuf et parsemer avec votre choix de graines de pavot.
7. Faire cuire dans la machine.



BAGUETTE

2 baguettes

Préparation : 2 heures • **Cuisson** : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 1 cuillère à café de sucre
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 3,5 tasses de farine T55
- ✓ 1 cuillère à café de levure de boulangerie

ETAPES

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans la machine à pain en commençant par 1 tasse 1/4 d'eau.
2. Appuyer sur le mode de préparation de 1 h 30.
3. Sortir la pâte de la machine à pain et placer sur une surface très enfarinée.
4. Manipuler la pâte pour enlever les dernières petites bulles pendant environ 5 min.
5. Séparer la pâte en deux, rouler pour former deux baguettes.
6. Placer dans la machine à pain et choisir le bon mode de cuisson.



CAKE FONDANT

Pour 6 personnes

Préparation : 7 minutes • **Cuisson :** 1 heure

INGREDIENTS

- ✓ 220 g de chocolat noir
- ✓ 110 g de beurre
- ✓ 150 g de farine
- ✓ 150 g de sucre
- ✓ 4 g de levure
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 yaourt nature

ETAPES

1. Faire fondre au bain-marie le beurre et le chocolat noir.
2. Battre légèrement les œufs et mettre tous les ingrédients dans votre machine à pain.
3. Choisir le programme cake ou gâteaux (1 h 30).
4. Laisser refroidir un peu le cake avant de le démouler pour ne pas l'abîmer.



PETITS PAINS

Pour 10 personnes

Préparation : 1h20 minutes • **Cuisson :** 15 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 400 g de farine
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 7 g de levure
- ✓ 3 cuillerées à café de sucre en poudre
- ✓ 1 cuillerée à café de sel
- ✓ 2 cuillerées à soupe de lait en poudre
- ✓ 22,5 cl d'eau chaude (45 °C)
- ✓ 1 blanc d'œuf
- ✓ 2 cuillerées à soupe d'eau

ETAPES

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf les deux derniers) dans la machine à pain.
2. Sélectionner la fonction Pétrir puis retirer la pâte de la machine une fois qu'elle a fini de gonfler.
3. Frapper la pâte sur un plant de travail enfariné.
4. Couper la pâte en 10 parts égales pour faire des cercles.
5. Disposer les cercles sur les plaques beurrées de la machine et les laisser gonfler.
6. Préchauffer la machine à pain puis badigeonner les petits pains de blanc d'œuf avant d'y mettre les 10 pâtes



BRIOCHE LÉGÈRE

Pour 12 personnes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 2 heures

INGREDIENTS

- ✓ 500 g de farine T55
- ✓ 90 g de beurre
- ✓ 50 g de sucre fin
- ✓ 30 cl de lait 1/2 écrémé
- ✓ 4 œufs
- ✓ 1.5 cuillère à café de Sel
- ✓ 3 cuillères à café de fleurs d'oranger
- ✓ 2 cuillères à café de levure déshydratée

ETAPES

1. Casser les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et compléter avec le lait jusqu'au 30 cl.
2. Verser les liquides, puis le sel et le sucre.
3. Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
4. Mettre la fleur d'oranger et le beurre ramolli en petits morceaux.
5. Recouvrir avec l'autre moitié de farine.
6. Terminer par la levure.
7. Remettre le moule à pain dans le corps de l'appareil et sélectionner le programme sucré.

PÂTES FRAÎCHES

Préparation : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 500 g semoule de blé
- ✓ 10 cl d'eau
- ✓ 4 œufs
- ✓ sel

ETAPES

1. Mettre dans la machine à pain les œufs battus, l'eau, la semoule de blé dur, une cuillère à café de sel.
2. Lancer le programme pâte à pâtes, ou « pâte à pizza » ou « pétrissage seul ».
3. Arrêter la machine après le pétrissage et modeler la pâte à votre convenance.



8



PAIN DE CAMPAGNE

Pour 6 personnes

Préparation : 5 minutes • Cuisson : 3h30 min

INGREDIENTS

- ✓ 370 g de farine blanche (type T 55)
- ✓ 90 g de farine de seigle
- ✓ 1 cuillère à café d'huile
- ✓ 295 ml d'eau à température ambiante
- ✓ 1,5 cuillère à café de sel
- ✓ 1 sachet de levure boulanger spécial pain

ETAPES

1. Verser l'huile, l'eau, le sel, la farine blanche, la farine de seigle et pour finir la levure dans la cuve de la machine à pain.
2. Programmer la machine sur « pain français » et attendre la fin du cycle.
3. Dès la fin du cycle de cuisson, démouler le pain et le laisser refroidir sur une grille.



10

PAIN SANS GLUTEN

Préparation : 5 minutes • **Cuisson :** 3h45 min

INGREDIENTS

- ✓ 50 g de farine de sarrasin
- ✓ 50 g de farine de riz
- ✓ 400 g de farine spéciale pain sans gluten
- ✓ 500 ml d'eau tiède
- ✓ 1 pincée de Sel
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 paquet de levure sans gluten
- ✓ 1 poignée de sésame grillée
- ✓ 1 poignée de graine de courge

ETAPES

1. Placer l'eau, l'huile, le sel dans le moule, puis les farines.
2. Ajouter la levure mélangée à un tout petit peu d'eau tiède, puis les graines.
3. Placer le moule dans la machine à pain sur le programme "pain sans gluten".
4. Laisser la machine faire le reste !

“

**La machine à pain, très polyvalente, permet
de réaliser une multitude de recettes
originales !**

- Dossier Machine à pain sur *Maisonae*

m


Maisonae.FR/CUISINE

Un prochain achat cuisine ?
Faites le bon choix parmi des
centaines de produits !

Accueil / Autocuiseur / Seb - Clipso Chrono

Seb - Clipso Chrono

Autocuiseur - Seb



L'autocuiseur Clipso Chrono du leader Seb, d'une cuve inox de capacité 8 litres, d'un poids total de 5 kg et de diamètre 26 cm, est l'autocuiseur idéal pour cuisiner facilement pour toute la famille, car il est pratique et polyvalent.

Cet autocuiseur Seb présente un fond diffusal avec triple épaisseur. Ce fond diffusal rend cet autocuiseur compatible avec toutes les sources de chaleur dont la plaque à induction. Le couvercle s'ouvre et se ferme facilement par système coulissant, facilitant l'usage de cet autocuiseur au quotidien.

[Acheter sur Amazon](#)

Les Plus

- Son minuteur intelligent
- Son application « Mon autocuiseur »
- Ses 2 vitesses de cuisson

Les Moins

- Son joint difficile à nettoyer

Description et informations sur le Clipso Chrono

En bref

- Les plus et les moins
- Description et informations
- Caractéristiques

L'autocuiseur Clipso Chrono de Seb permet la cuisson de toutes sortes d'aliments. Il propose d'ailleurs deux vitesses de cuisson dont de la cuisson à feu doux et de la cuisson sous pression. Cet autocuiseur dispose de poignées rabattables pour un gain de place lors de son rangement. Ces