

recettes du boulangier



Des pains traditionnels et spéciaux
Des recettes avec ou sans machine
Des idées d'accompagnement

Table des matières

Introduction	» 03
La fabrication du pain	» 04
Les machines à pain	» 07
les pains traditionnels	
Pain azyne	» 12
Pain australien	» 13
Pain à la bière	» 14
Pain de campagne	» 14
Pain aux 5 céréales	» 15
Pain à la corse	» 15
Pain à la farine bise	» 19
Pain noir	» 19
Pain de mie	» 20
Pains pitta	» 22
Pain polka	» 24
les pains aux graines	
Petits pains à hamburger	» 26
Pain aux graines de lin et de moutarde	» 28
Pain de son au carvi	» 28
Pain de semoule aux grains de maïs	» 31
Pain épicé aux graines de tournesol	» 32
Pain de seigle aux pignons de pin	» 33
Pains maghrébins au sésame et à l'anis	» 35
Baguettes au thym frais	» 36
les pains spéciaux	
Pain à l'ail et au basilic	» 38
Pain à la betterave et au persil	» 38
Pain au bleu d'Auvergne et aux noisettes	» 41
Pain de sarrasin aux champignons de Paris	» 42
Pain aux carottes et au cumin	» 45
Pain au chorizo	» 45

Pain à la coriandre et aux zestes de citron	• 46
Pain de seigle au fenouil et au saumon fumé	• 48
Pain à l'échalote et au persil plat	• 49
Pain au curry et à la noix de coco	• 49
Petits pains à la feta et aux fines herbes	• 52
Pain aux flocons d'avoine et abricots secs	• 54
Pain de seigle aux figues séchées	• 55
Pain au sarrasin et au fromage de chèvre	• 57
Pain au gingembre et à la citrouille	• 58
Pain aux herbes de Provence	• 59
Pain de gruau aux dés de jambon	• 60
Pain aux lardons et petits oignons	• 61
Pain à la farine d'épeautre et aux petits légumes	• 62
Pain aux deux olives	• 63
Pain au parmesan	• 63
Pain au pesto et pignons de pin	• 66
Pain aux pois chiches et à la menthe	• 67
Pain complet aux poivrons	• 68
Pain à la polenta et au curcuma	• 69
Pain de pommes de terre à la noix de muscade	• 70
Pain d'orge aux raisins blonds	• 72
Pain aux raisins secs et aux graines de pavot	• 73
Pain aux tomates confites et au piment	• 74
Pain au jus de tomates et à l'origan	• 74
Pain au vin rouge et aux noix de pécan	• 76
Pain au yaourt et à l'aneth	• 77

autour du pain

Bretzels	• 79
Focacia aux olives et jambon de parme	• 80
Fougasses aux anchois et herbes de Provence	• 81
Les gressins	• 84
Naans aux grains de coriandre	• 87
Pain façon grecque	• 88
Pâte à beignets	• 88
Pâte à pizza	• 90
Pâtes fraîches	• 91
Pissaladière niçoise	• 92
Tortillas mexicaines	• 92

pains azymes

25 cl d'eau tiède / 3 cuil. à soupe d'huile d'olive / 200 g de farine, type 55 / 200 g de farine complète, type 110 / 1/2 cuil. à café de sel.

• • • >>> 4 PERS. - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

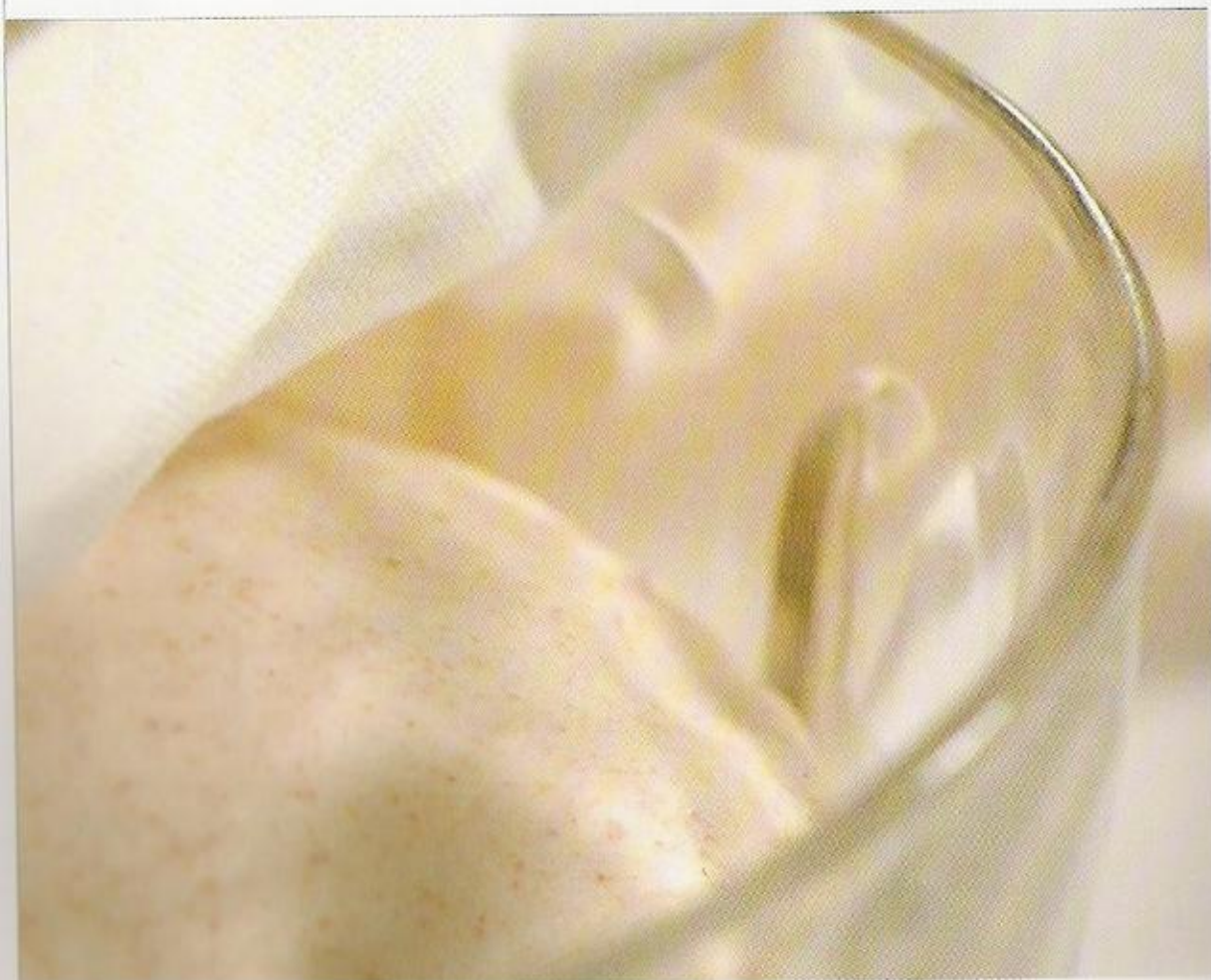
REPOS : 1 H 30 MIN - CUISS. : 20 MIN

- 1 Dans la cuve, verser l'eau tiède et l'huile d'olive. Ajouter les deux types de farines ainsi que le sel.
- 2 Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Disposer ensuite la pâte dans un saladier, la recouvrir d'un linge sec puis la laisser reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure 30 minutes.
- 3 Diviser la pâte en 3 parts puis les aplatir avec la paume de la main jusqu'à obtenir une épaisseur de 1 cm. Huiler légèrement la plaque du four puis y disposer les pâtons. Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive puis les enfourner pour 20 minutes à 240 °C (th. 8). Disposer un ramequin d'eau dans le four pour humidifier les pains pendant la cuisson.
- 4 Les laisser complètement refroidir sur une grille avant de les consommer.



Le pain azyme est un pain « non levé », c'est-à-dire fabriqué sans levain ni levure, et que l'on trouve essentiellement dans la culture juive.

On parle volontiers de « galettes de pain azyme », réputées pour leur croustillant. Elles remplacent parfaitement les biscottes du petit-déjeuner ou servent d'accompagnement lors des repas traditionnels.



pain australien

20 cl d'eau / 1 cuil. à café de sel / 250 g de farine blanche, type 55 ou 65 / 100 g de farine d'épeautre / 1 sachet de levure de boulanger déshydratée.

• • • >>> 500 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 2 H ENV.

REPOS : 1 H

- 1 Dans la cuve, verser l'eau et le sel. Ajouter la moitié des farines.
- 2 Disperser la levure de boulanger par-dessus puis le restant de farine.
- 3 Programmer la machine sur « pain rapide » puis laisser opérer.
- 4 Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



pain à la bière

25 cl de bière / 15 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe de miel liquide / 300 g de farine blanche, type 55 / 100 g de farine complète / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée.

• • • >>> 500 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.
REPOS : 1 H

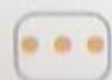
1 - Dans la cuve, verser la bière, le beurre ramolli et le sel. Ajouter le miel et la moitié des farines. Disperser la levure de boulanger par-dessus puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain normal » puis laisser opérer.

2 - Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.

pain de campagne

25 cl d'eau / 10 cl de lait / 20 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel / 200 g de farine blanche, type 55 / 150 g de farine complète / 150 g de farine de seigle / 1 sachet de levure de boulanger déshydratée.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.
REPOS : 1 H

1 - Dans la cuve, verser l'eau, le lait et le beurre ramolli. Ajouter le sel et la moitié des farines. Disperser la levure de boulanger par-dessus puis le restant des farines. Programmer la machine sur « pain normal » puis laisser opérer.

2 - Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.

pain aux 5 céréales

30 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1,5 cuil. à café de sel / 40 g de sucre roux / 300 g de farine aux 5 céréales / 200 g de farine blanche, type 55 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN
REPOS : 1 H

1 - Verser l'eau, l'huile d'olive, le sel et le sucre dans la cuve. Ajouter par-dessus la moitié de la farine puis la levure de boulanger. Recouvrir l'ensemble du restant de farine. Programmer la machine sur « pain complet » puis la laisser opérer pour les étapes suivantes.

2 - Laisser le pain cuit refroidir sur une grille avant de le découper.

pain à la corse

30 cl d'eau / 1,5 cuil. à café de sel / 400 g de farine blanche, type 55 / 100 g de farine de châtaignes / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



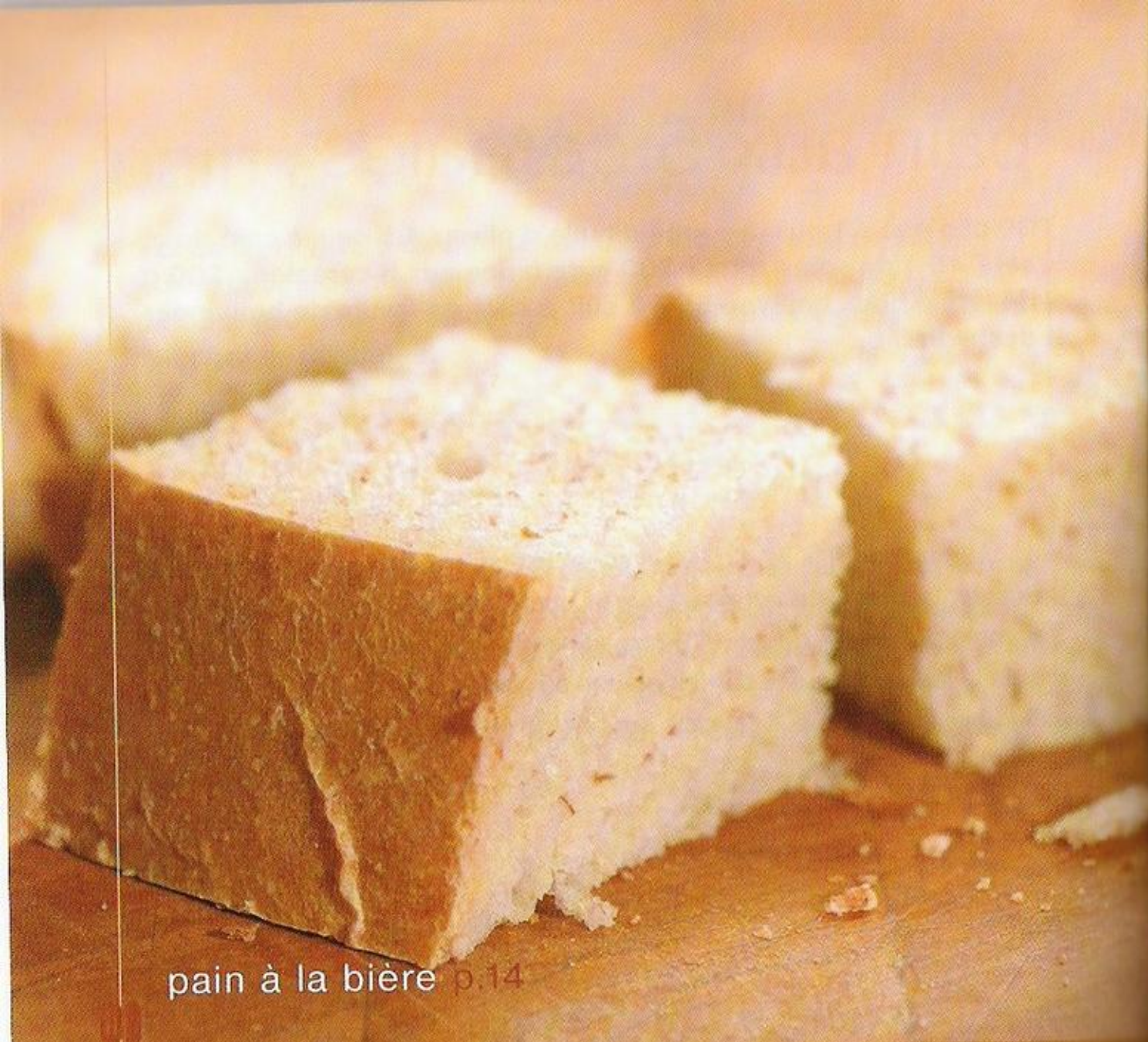
À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

1 - Disposer l'eau et le sel dans la cuve. Verser dessus la moitié des farines, la levure puis le restant de farine sans mélanger. Programmer la machine à pain sur « pain français » et laisser opérer.

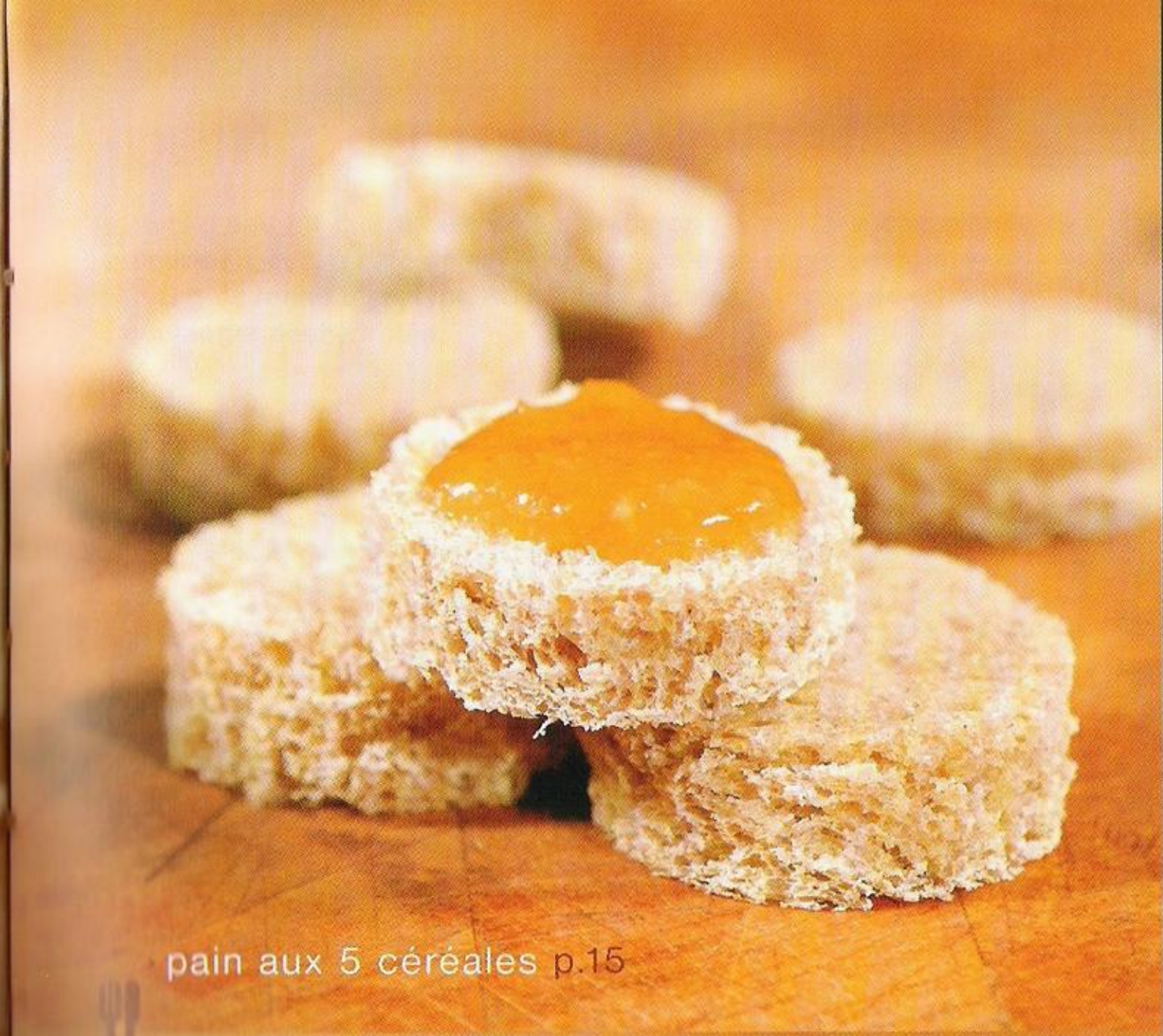
2 - Une fois le pain cuit, le démouler délicatement puis le laisser refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le découper.



Ce pain peut se déguster avec du fromage frais au lait de chèvre (type brocciu corse), parsemé de brins de ciboulette.



• pain à la bière p.14



• pain aux 5 céréales p.15



• pain de campagne p.14



• pain à la corse p.15



• pain à la farine bise



pain à la farine bise

25 cl d'eau / 1 cuil. à café de jus de citron / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 390 g de farine bise, type 80 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée.

• • • >>> 700 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

1 • Dans la cuve, verser l'eau, le jus de citron et l'huile d'olive. Ajouter le sel, le sucre et la moitié de la farine. Disperser la levure de boulanger par-dessus puis le restant de farine. Enclencher le programme « pain blanc » ou « pain basique » et laisser opérer la machine à pain.

2 • Une fois le pain cuit, le laisser refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.

La farine de blé bise donne un pain à la mie moins « élastique »



mais plus goûteux que la farine blanche traditionnelle.

pain noir

35 cl d'eau / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe de mélasse / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 350 g de farine de blé complète / 150 g de farine de seigle complète / 1 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 1 cuil. à soupe de graines de tournesol / 1 cuil. à soupe de graines de lin / 1 cuil. à soupe de graines de sésame.

• • • >>> 650 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN
REPOS : 1 H

1 • Verser l'eau, le sel, la mélasse et l'huile d'olive dans la cuve. Ajouter la moitié des farines puis la levure. Recouvrir l'ensemble du restant de farine en prenant soin de ne pas la mélanger aux autres ingrédients. Programmer la machine sur « pain complet ».

2 • Quand la machine émet un signal sonore, ajouter les 3 types de graines puis laisser la machine opérer.

3 • Laisser refroidir le pain cuit pendant 1 heure au moins sur une grille avant de le découper en fines tranches.



Ce pain se déguste avec de la charcuterie ou du fromage relevé à l'ail et à la ciboulette.

pain de mie

8 g de levure fraîche du boulanger / 20 cl de lait demi-écrémé /
30 g de beurre ramolli / 1/2 cuil. à café de sel / 1/2 cuil. à café
d'extrait de malt / 400 g de farine blanche, type 65.

••• >>> 750 G - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.

REPOS : 1 H 10 MIN

- 1 · Délayer la levure fraîche dans un peu de lait tiède pendant 10 minutes.
- 2 · Dans la cuve, verser le restant de lait (à température ambiante), le beurre ramolli, le sel et l'extrait de malt. Verser par-dessus la farine puis la levure délayée. Prendre soin de ne pas mélanger l'ensemble des ingrédients, le sel ne devant pas entrer en contact direct avec la levure.
- 3 · Enclencher le programme « pain normal » ou « pain basique ».
- 4 · Une fois le pain cuit, le démouler délicatement et le laisser refroidir au moins 1 heure sur une grille avant de le consommer.



L'extrait de malt est une bouillie formée de farine maltée mélangée avec de l'eau. Ce mélange contient essentiellement des dérivés de l'amidon, des acides aminés issus de la transformation de protéines, des vitamines et des sels minéraux.



pains pitta

10 g de levure fraîche de boulanger / 25 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 400 g de farine, type 65.

• • • >>> 8 PAINS – PRÉP. : 20 MIN – PÊTRISSAGE



À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 2 H 45 MIN – CUISS. : 6 MIN/PAIN

1 › Délayer la levure fraîche dans un peu d'eau tiède. Dans la cuve, verser l'eau, l'huile d'olive et le sel. Ajouter la farine puis la levure délayée. Prendre soin de ne pas mélanger les ingrédients.

2 › Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Sortir la pâte, la pétrir quelques minutes puis la disposer dans un saladier, la recouvrir d'un linge propre et la laisser reposer 2 heures dans un endroit chaud.

3 › Diviser la pâte en 8 parts égales, les aplatir avec la paume de la main puis façonner des boules. Les recouvrir d'un linge et laisser reposer 15 minutes.

4 › Affiner les boules en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 mm environ. Les couvrir à nouveau du linge et laisser la pâte fermenter et lever pendant 30 minutes.

5 › Huiler la plaque du four et y disposer les pittas. Les enfourner pour 6 minutes à 240 °C (th. 8) en les retournant à mi-cuisson. Les pains doivent gonfler et se fendre en deux sans dorer.

6 › Servir bien chaud.



pain polka

225 g de farine de blé complète / 12 cl d'eau minérale / 15 g de levure fraîche de boulanger / 30 cl d'eau tiède / 600 g de farine de blé, type 65 / 10 g de sel.

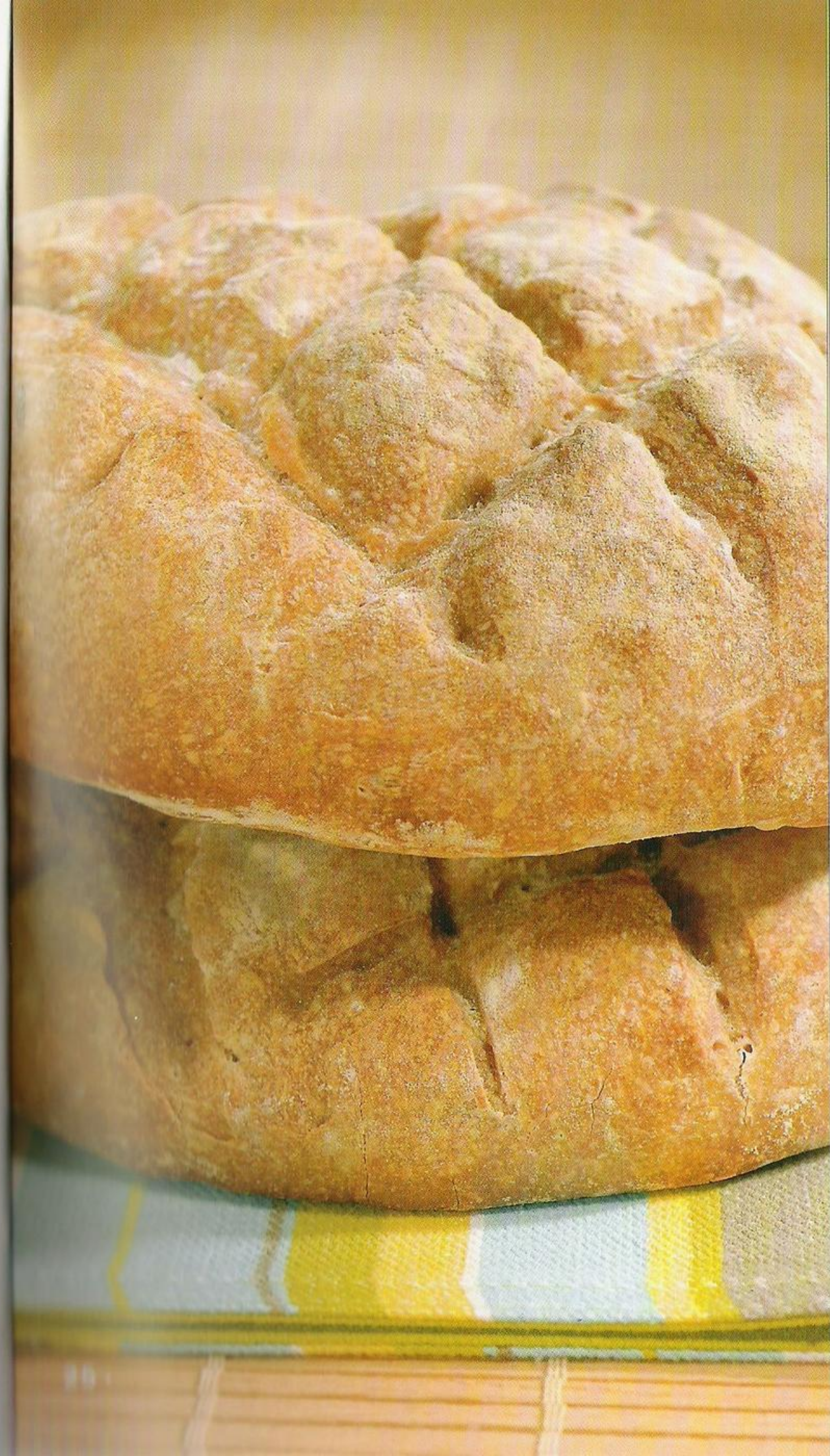
• • • >>> 6 PERS. - PRÉP. : 25 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 28 H - CUISS. : 25 MIN

- 1 • Préparer la pâte fermentée : mélanger la farine complète et l'eau minérale puis programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».
- 2 • La disposer ensuite dans un saladier, la recouvrir d'un linge et laisser reposer 24 heures dans un endroit chaud (24 °C).
- 3 • Le lendemain, délayer la levure fraîche dans l'eau tiède.
- 4 • Au bout de 5 minutes, la mélanger à la pâte fermentée. Mettre le tout dans la cuve avec la farine et le sel puis programmer la machine sur le même programme que la veille. Remettre la pâte dans un saladier, la recouvrir d'un linge humide et la laisser reposer pendant 2 heures dans un endroit chaud.
- 5 • Diviser la pâte en deux (en réserver la moitié pour un usage ultérieur). Travailler la pâte à la main quelques minutes et la laisser reposer de nouveau 1 heure 30 minutes au chaud. Le pain va doubler de volume.
- 6 • Aplatir la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 cm environ. Quadriller le pain avec la lame d'un couteau en formant des entailles de 2 à 3 cm de profondeur. Laisser reposer le pain ainsi pendant 30 minutes.
- 7 • Enfourner pour 25 minutes à 240 °C (th. 8), en prenant soin de déposer un ramequin d'eau dans le four et d'asperger le pain d'un peu d'eau à 2 ou 3 reprises pendant les 5 premières minutes de cuisson.



petits pains à hamburger

12 cl d'eau / 17 cl de lait / 1 œuf / 25 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe de sucre en poudre / 500 g de farine blanche, type 55 / 1,5 cuil. à café de levure déshydratée / 2 cuil. à soupe de graines de sésame.

• • • >>> 6 PERS. - PRÉP. : 15 MIN



PÉTRISSAGE À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 50 MIN - CUISS. : 10 MIN

1 › Verser l'eau, le lait, l'œuf préalablement battu et le beurre ramolli dans la cuve. Ajouter le sel, le sucre, la moitié de la farine et la levure de boulanger. Recouvrir du restant de farine en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients.

2 › Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».

3 › Sortir la pâte, la diviser en 6 ou 8 parts à peu près égales. Les disposer sur une feuille de papier sulfurisé puis sur la plaque du four. Les recouvrir d'un linge puis les laisser reposer 50 minutes.

4 › Mouiller ensuite les petits pains d'un peu d'eau tiède, les saupoudrer de graines de sésame avant de les enfourner pour 10 minutes environ à 210 °C (th. 7).

5 › Disposer un petit ramequin d'eau dans le four pour donner du moelleux aux pains.



Attendre que les pains aient complètement refroidi avant de les garnir avec du fromage, de la viande et des crudités.



pain aux graines de lin et de moutarde

28 cl d'eau / 25 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de jus de citron / 2 cuil. à café de sel / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 300 g de farine blanche, type 65 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 200 g de farine complète, type 110 / 100 g de graines de lin et de moutarde mélangées.

• • • >>> 650 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 Dans la cuve, verser l'eau et le beurre ramolli. Ajouter le jus de citron, le sel, le sucre et la farine blanche. Disperser la levure de boulanger par-dessus puis la farine complète. Programmer la machine sur « pain complet ».
- 2 Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les graines de lin et de moutarde en pluie puis laisser opérer la machine.
- 3 Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.

pain de son au carvi

28 cl d'eau / 20 g de beurre ramolli / 1,5 cuil. à café de sel / 250 g de farine d'épeautre / 150 g de farine de seigle / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 100 g de son de blé / 2 cuil. à café de graines de carvi écrasées.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.

- 1 Dans la cuve, verser l'eau, le beurre ramolli et le sel. Ajouter par-dessus la moitié des farines puis la levure. Recouvrir le tout du restant de farine et du son de blé en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients.
- 2 Programmer la machine sur « pain blanc » ou « pain normal ».
- 3 Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les graines de carvi. Laisser ensuite opérer la machine.
- 4 Faire refroidir le pain cuit pendant 1 heure environ sur une grille avant de le couper.



• pain aux graines de lin et de moutarde

pain de semoule aux grains de maïs

20 g de levure fraîche de boulanger / 25 cl d'eau / 250 g de semoule de maïs / 3 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 250 g de farine blanche, type 55 / 1 tasse de grains de maïs.

• • • >>> 4 PERS. - PRÉP. : 20 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 40 MIN - CUISS. : 40 MIN

1. Délayer la levure fraîche dans 4 cuillerées à soupe d'eau tiède. Recouvrir d'une assiette et laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Porter 25 cl d'eau à ébullition.
3. Dans un saladier, verser 150 g de semoule de maïs et les recouvrir d'eau bouillante. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois en y incorporant peu à peu l'huile d'olive, le sel et le sucre. Mettre la préparation refroidie dans la cuve avec la levure délayée. Ajouter le restant de semoule, la farine et les grains de maïs.
4. Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Huiler légèrement un moule à gâteau de 24 cm de diamètre. Y verser la pâte puis recouvrir d'un linge propre. Laisser reposer ainsi pendant 30 minutes à l'intérieur du four éteint.
5. Pratiquer quelques incisions sur le dessus de la pâte avec un couteau puis l'enfourner pour 40 minutes à 180 °C (th. 6).



Au Portugal, ce pain se déguste en accompagnement de viandes en sauce.

pain épicé aux graines de tournesol

27 cl d'eau / 20 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe de sucre en poudre / 300 g de farine, type 55 / 200 g de farine de seigle / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 2 cuil. à soupe de graines de tournesol / 1/2 cuil. à café de gingembre / 1/2 cuil. à café de noix de muscade / 1/2 cuil. à café de cannelle.

••• >>> 700 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 Verser l'eau, le beurre ramolli, le sel et le sucre dans le fond de la cuve. Ajouter par-dessus la moitié des farines, la levure déshydratée puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain français ».
- 2 Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors les graines de tournesol et les épices puis laisser opérer la machine.
- 3 Laisser le pain cuit refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



On peut accommoder ce pain d'œufs de lompe avec un filet de jus de citron à l'heure de l'apéritif.



pain de seigle aux pignons de pin

24 cl d'eau / 20 g de beurre ramolli / 1,5 cuil. à café de sel / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 400 g de farine de seigle / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 20 g de pignons de pin.

••• >>> 500 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

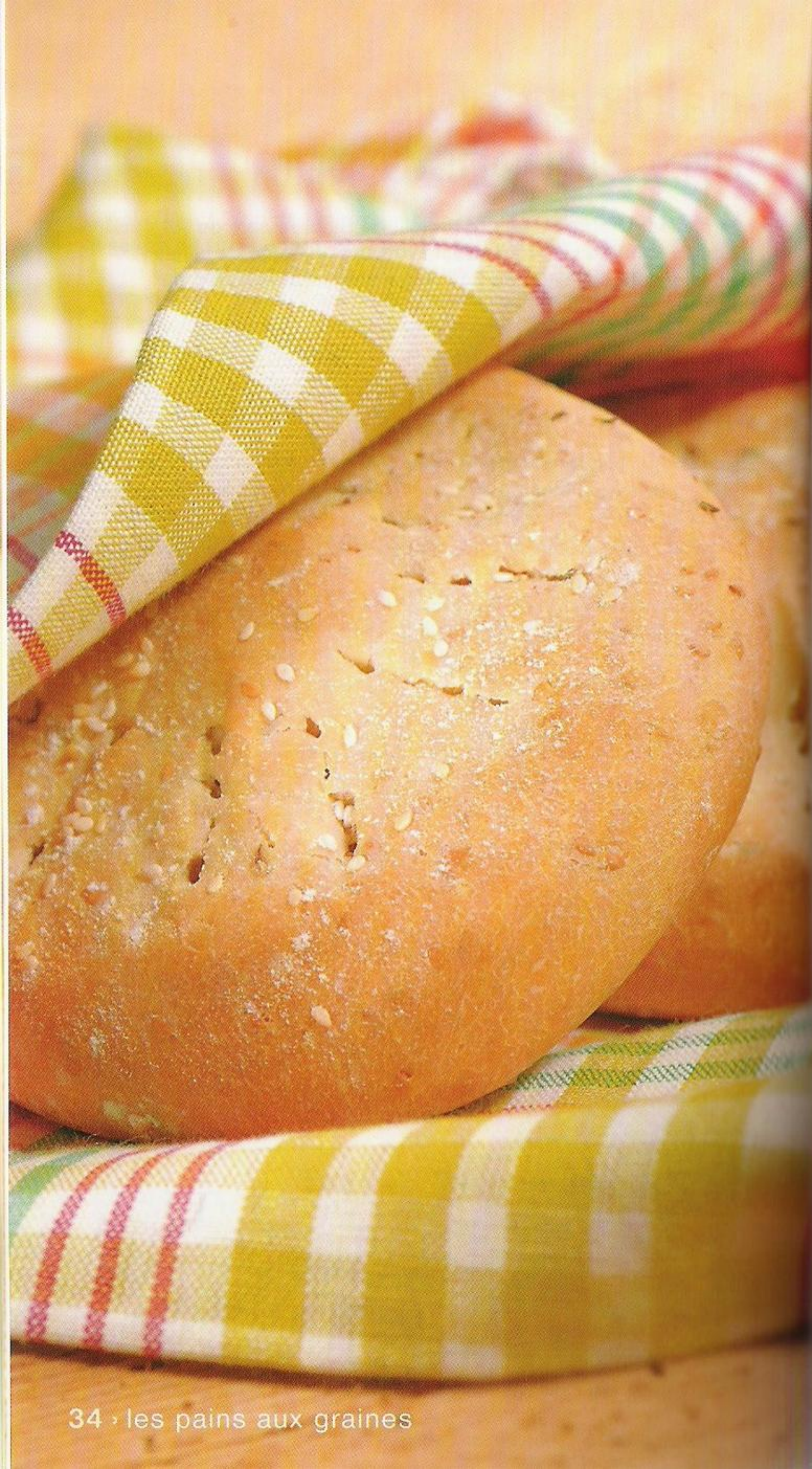
- 1 Verser l'eau, le beurre ramolli, le sel et le sucre dans le fond de la cuve. Ajouter par-dessus la moitié de la farine, la levure déshydratée puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain français ».
- 2 Quand la machine émet un signal sonore, ajouter alors les pignons de pin puis laisser opérer.
- 3 Laisser le pain cuit sur une grille pendant 1 heure afin qu'il refroidisse complètement avant de le consommer.



On peut au préalable, faire griller les pignons de pin 5 minutes dans une poêle sans ajouter de matières grasses.

Ce pain peut se déguster avec une salade d'endive au roquefort.





pains maghrébins au sésame et à l'anis

15 g de levure fraîche de boulanger / 3 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1/2 cuil. à café de sel / 700 g de farine, type 55 / 2 cuil. à café de graines de sésame / 1 cuil. à café de graines d'anis.

• • • >>> 2 PAINS - PRÉP. : 25 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 30 MIN - CUISS. : 30 MIN

1 • Délayer la levure dans 15 cl d'eau tiède. Dans la cuve, verser l'huile d'olive, le sel puis la moitié de la farine. Ajouter la levure délayée puis recouvrir l'ensemble du restant de farine.

2 • Programmer la machine à pain sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Sortir la pâte de la machine et y ajouter les graines de sésame et d'anis.

3 • Diviser la pâte en 2 boules. Sur un plan de travail fariné, abaisser chaque boule avec la paume de la main par un mouvement de rotation. Recouvrir les pâtons d'un linge propre et laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

4 • Fariner la plaque du four puis y déposer les pâtons préalablement piqués à la fourchette. Enfourner pour 30 minutes à 210 °C (th. 7).



On peut servir ces pains chauds ou froids avec du miel.

baguettes au thym frais

16 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile de tournesol / 1 cuil. à café de sel / 250 g de farine blanche, type 55 / 1 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 2 cuil. à soupe rases de thym frais.

• • • >>> 2 BAGUETTES - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 1 H 30 MIN - CUISS. : 25 MIN

- 1 • Verser l'eau, l'huile et le sel dans la cuve. Ajouter la farine puis la levure de boulanger sans mélanger les ingrédients.
- 2 • Programmer la machine à pain sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Diviser ensuite la pâte en 2 boules à peu près égales.
- 3 • Rouler chacune d'elles en cylindre et faire des entailles tous les 4 cm à l'aide de ciseaux puis étirer les morceaux sur les côtés. Les disposer sur une plaque de cuisson légèrement farinée, les recouvrir d'un linge propre et les laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure 30 minutes.
- 4 • Saupoudrer ensuite les baguettes du thym frais et les enfourner pour 25 minutes à 240 °C (th. 8). Placer un ramequin d'eau dans le four au moment de la cuisson.
- 5 • Une fois la cuisson terminée, attendre que les baguettes soient complètement refroidies pour les déguster.





pain au bleu d'Auvergne et aux noisettes

27 cl d'eau / 15 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 350 g de farine de blé, type 55 ou 65 / 100 g de farine d'épeautre / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 150 g de bleu d'Auvergne / 40 g de noisettes grossièrement pilées.

*** >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 Verser l'eau, le beurre ramolli, le sel et le sucre dans la cuve. Ajouter la moitié des farines puis la levure de boulanger. Recouvrir l'ensemble du restant de farine en prenant soin de ne pas la mélanger aux autres ingrédients. Programmer la machine sur « pain blanc ».
- 2 Quand la machine émet un bip sonore, ajouter le bleu d'Auvergne découpé en morceaux et les noisettes pilées puis laisser la machine opérer.
- 3 Laisser refroidir le pain cuit pendant 1 heure au moins sur une grille avant de le découper en fines tranches.

pain de sarrasin aux champignons de Paris

30 cl d'eau / 1,5 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de jus de citron / 1,5 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 350 g de farine blanche, type 65 / 100 g de farine de sarrasin / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 2 cuil. à soupe de persil ciselé / 50 g de champignons de Paris pelés et émincés.

• • • >>> 700 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

1. Verser l'eau, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le sucre dans le fond de la cuve. Ajouter par-dessus la moitié des farines, la levure déshydratée puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain blanc ».
2. Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors le persil fraîchement ciselé ainsi que les champignons émincés puis laisser la machine opérer.
3. Laisser le pain cuit refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



Ce pain accompagne parfaitement un plat de viande rouge.





» pain aux carottes et au cumin

pain aux carottes et au cumin

18 cl d'eau / 10 cl de lait / 20 g de beurre ramolli / 1,5 cuil. à café de sel / 1,5 cuil. à café de sucre en poudre / 300 g de farine blanche, type 55 / 150 g de farine de seigle / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 100 g de carottes crues finement râpées / 1 cuil. à café rase de cumin en poudre.

• • • >>> 750 G – PRÉP. : 10 MIN – PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.

REPOS : 1 H

- 1 • Verser l'eau, le lait et le beurre ramolli dans la cuve. Ajouter le sel, le sucre et la moitié des farines. Saupoudrer de levure de boulanger et la recouvrir du restant de farine. Programmer la machine sur « pain doux ».
- 2 • Lorsque la machine émet un signal sonore, ajouter les carottes râpées et le cumin. Laisser ensuite opérer la machine.
- 3 • Faire refroidir le pain cuit sur une grille pendant 1 heure au moins avant de le couper.

pain au chorizo

28 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1,5 cuil. à café de sel / 1,5 cuil. à café de sucre en poudre / 480 g de farine blanche, type 55 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 100 g de chorizo.

• • • >>> 600 G – PRÉP. : 10 MIN – PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.

REPOS : 1 H

- 1 • Dans la cuve, verser l'eau, l'huile d'olive, le sel et le sucre. Ajouter par-dessus la moitié de la farine et la levure. Recouvrir le tout du restant de farine en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients. Programmer la machine sur « pain blanc ».
- 2 • Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter le chorizo préalablement épluché et détailler en fines lamelles. Laisser ensuite opérer la machine.
- 3 • Faire refroidir le pain cuit sur une grille pendant 1 heure environ avant de le couper.

pain à la coriandre et aux zestes de citron

3 citrons jaunes non traités / 32 cl d'eau / 25 g de beurre ramolli / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 1,5 cuil. à café de sel / 2 cuil. à soupe de coriandre séchée / 300 g de farine blanche, type 55 / 200 g de farine d'épeautre / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée.

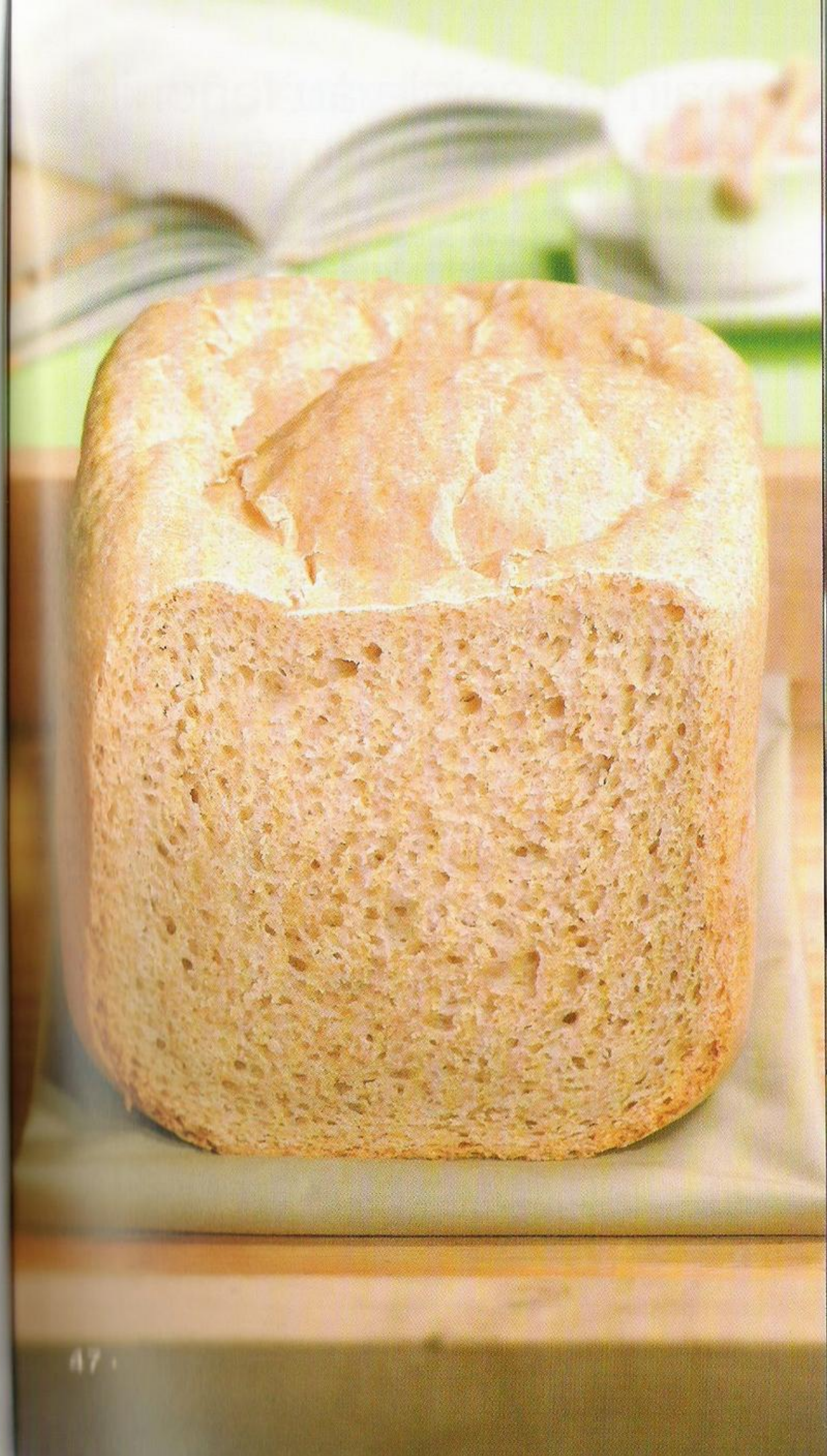
• • • >>> 750 G - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE

• • • À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN

- 1 • Laver les citrons, les essuyer dans un linge propre puis en râper les zestes.
- 2 • Dans la cuve, verser l'eau, le beurre ramolli, le sucre, le sel et la coriandre. Ajouter par-dessus la moitié des farines puis la levure de boulanger en prenant soin de ne pas les mélanger au reste des ingrédients. Recouvrir du restant de farine.
- 3 • Enclencher le programme « pain français ».
- 4 • Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les zestes de citron. Laisser alors la machine poursuivre les étapes suivantes.
- 5 • Une fois cuit, le pain pourra être consommé après avoir complètement refroidi sur une grille.



Ce pain se marie volontiers avec des rillettes de poisson.



pain de seigle au fenouil et au saumon fumé

30 cl d'eau / 1 cuil. à café de sel / 2,5 cuil. à café de sucre en poudre / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 2 g de fenouil en poudre / 300 g de farine blanche, type 55 ou 65 / 200 g de farine de seigle / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 200 g de saumon fumé en tranches.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
• • • À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.

- 1 • Mettre l'eau, le sel, le sucre, l'huile d'olive et le fenouil dans la cuve. Verser par-dessus la moitié des farines et la levure de boulanger, sans les mélanger au reste des ingrédients. Recouvrir du restant de farine.
- 2 • Enclencher le programme « pain complet ».
- 3 • Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les tranches de saumon fumé préalablement coupées en lanières. Laisser ensuite la machine finir d'opérer.
- 4 • Une fois cuit, le pain pourra être consommé après avoir complètement refroidi sur une grille.

pain à l'échalote et au persil plat

30 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1,5 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe de sucre en poudre / 30 g d'échalotes séchées en poudre / 450 g de farine blanche, type 55 / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 3 cuil. à soupe de persil plat ciselé.

• • • >>> 600 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
• • • À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.
REPOS : 1 H

- 1 • Dans la cuve, verser l'eau, l'huile d'olive, le sel, le sucre et les échalotes en poudre. Ajouter par-dessus, en prenant soin de ne pas mélanger, 300 g de farine préalablement tamisée puis la levure et enfin le restant de farine.
- 2 • Programmer la machine sur « pain normal ». Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors le persil puis laisser la machine opérer.
- 3 • Laisser le pain cuit sur une grille pendant 1 heure afin qu'il refroidisse complètement avant de le consommer.

pain au curry et à la noix de coco

30 cl d'eau / 2 cuil. à café d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 1,5 cuil. à café de sucre en poudre / 1 cuil. à café de pâte de curry (fort) / 350 g de farine blanche, type 55 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 40 g de noix de coco râpée.

• • • >>> 500 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
• • • À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 • Verser l'eau, l'huile d'olive, le sel, le sucre et la pâte de curry dans la cuve. Ajouter la moitié de la farine puis la levure de boulanger et la recouvrir du restant de farine.
- 2 • Programmer la machine sur « pain blanc ». Lorsque la machine émet un signal sonore, ajouter la noix de coco râpée. Laisser ensuite opérer la machine.
- 3 • Laisser refroidir le pain cuit sur une grille pendant 1 heure au moins avant de le couper.





» pain à l'échalote et au persil plat p.49

petits pains à la feta et aux fines herbes

25 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1,5 cuil. à café de sucre en poudre / 1,5 cuil. à café de sel / 500 g de farine, type 55 / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / Le zeste râpé de 1 citron / 1 cuil. à café de persil frais ciselé / 1 cuil. à café de ciboulette hachée / 1 cuil. à café d'origan / 100 g de feta / 1 jaune d'œuf / 1 cuil. à soupe de lait.

• • • >>> 4 PERS. - PRÉP. : 20 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 1 H - CUISS. : 30 MIN

- 1 › Verser l'eau, l'huile d'olive, le sucre, le sel et la moitié de la farine dans la cuve. Ajouter par-dessus la levure de boulanger puis le restant de farine et le zeste de citron. Saupoudrer de persil, de ciboulette et d'origan.
- 2 › Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».
- 3 › Diviser ensuite la pâte en 6 ou 8 parts égales et former des boules. Y incorporer la feta découpée en dés.
- 4 › Recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé et y disposer les boules de pain. Les recouvrir d'un linge humide puis laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante et à l'abri des courants d'air.
- 5 › Battre le jaune d'œuf avec le lait et en badigeonner le dessus des pains.
- 6 › Enfourner pour 30 minutes à 180 °C (th. 6).



pain aux flocons d'avoine et abricots secs

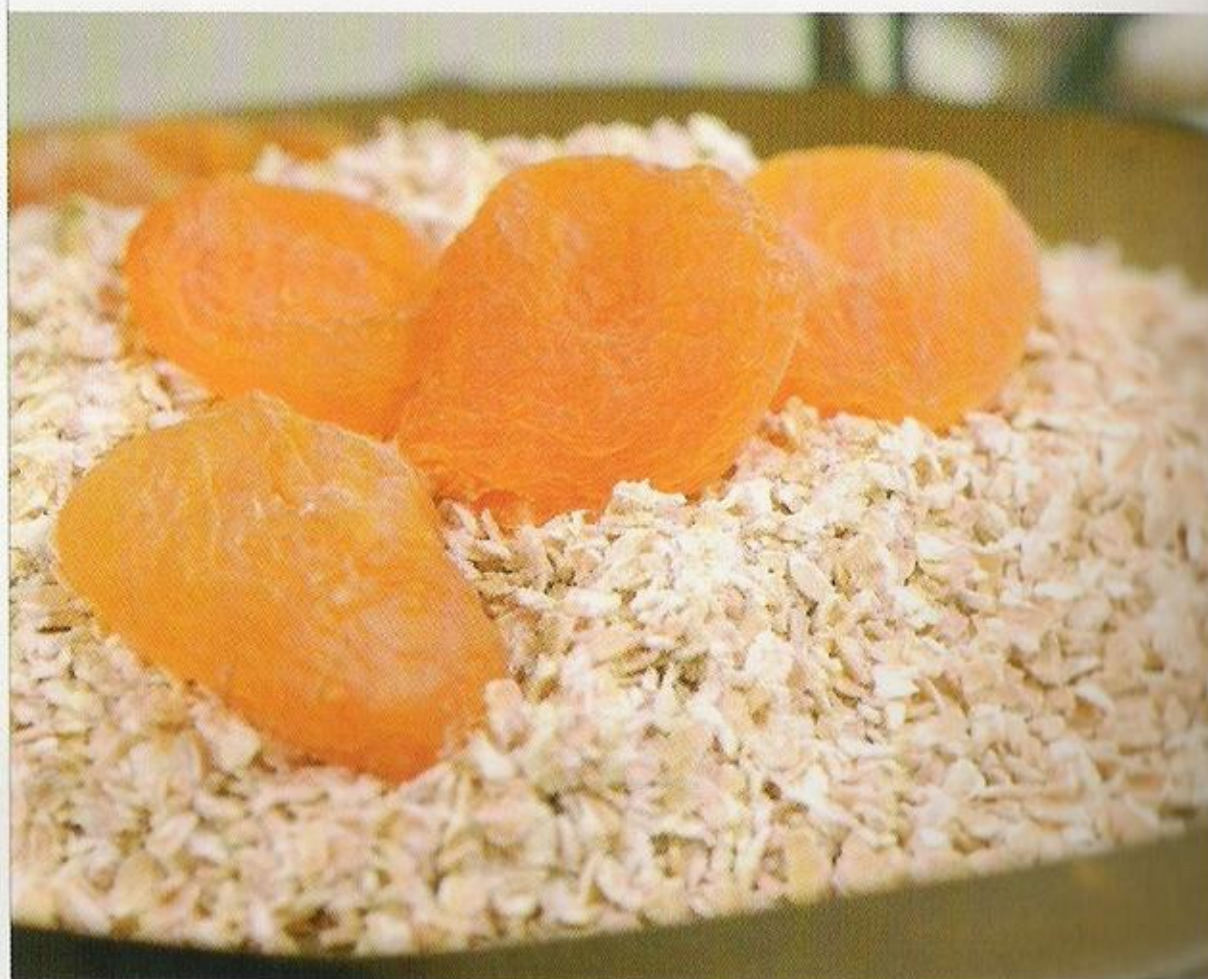
30 cl d'eau / 1 cuil. à soupe de lait en poudre / 20 g de beurre ramolli / 1,5 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe de sucre en poudre / 500 g de farine, type 55 ou 65 / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 70 g de flocons d'avoine / 80 g d'abricots secs.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 Dans la cuve, verser l'eau, le lait en poudre et le beurre ramolli. Ajouter le sel, le sucre et la moitié de la farine. Disperser la levure de boulanger par-dessus puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain complet ».
- 2 Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les flocons d'avoine en pluie et les abricots secs détaillés en lamelles puis laisser opérer.
- 3 Laisser le pain refroidir sur une grille en métal pendant 1 heure avant de le consommer.



pain de seigle aux figues séchées

30 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de jus de citron / 2 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 200 g de farine de seigle / 300 g de farine blanche, type 55 ou 65 / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 150 g de figues séchées.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE

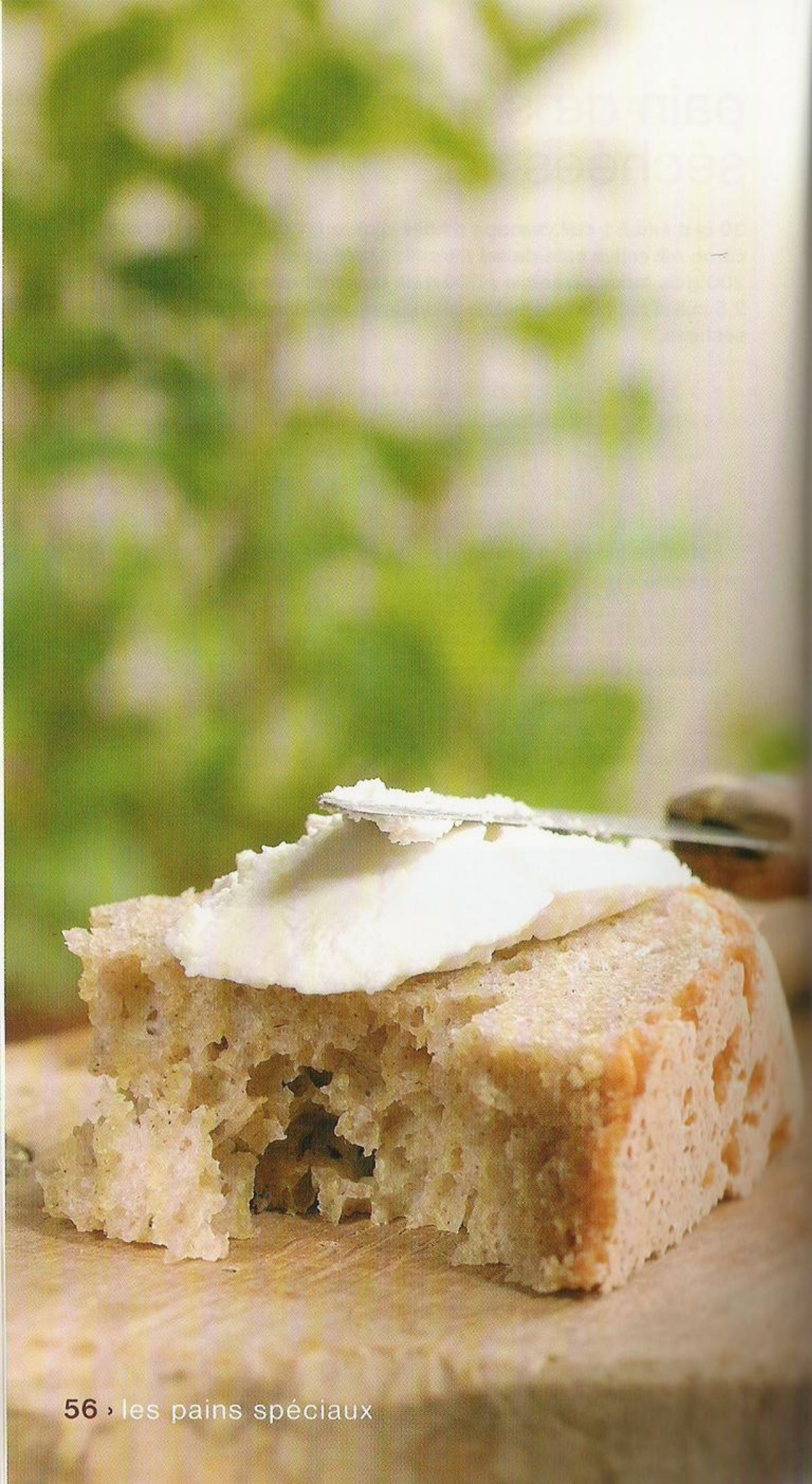


À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 Verser l'eau, l'huile d'olive et le jus de citron dans la cuve. Ajouter le sel, le sucre et la moitié des farines. Disperser la levure par-dessus puis le restant de farine, en prenant soin de ne pas mélanger. Enclencher le programme « pain complet ».
- 2 Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les figues séchées préalablement découpées en lamelles puis laisser opérer.
- 3 Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le couper.

Ce pain s'accorde parfaitement avec des fruits de mer ou avec du foie gras au moment des fêtes.





pain au sarrasin et fromage de chèvre

30 cl d'eau / 15 g de beurre ramolli / 1,5 cuil. à café de sel /
300 g de farine blanche, type 55 / 200 g de farine de sarrasin /
2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 80 g de
fromage de chèvre frais.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.

REPOS : 1 H

- 1 • Verser l'eau, le beurre ramolli et le sel dans la cuve. Ajouter la moitié des farines puis la levure en prenant soin de ne pas les mélanger au reste des ingrédients. Couvrir l'ensemble du restant de farine. Programmer la machine sur « pain complet ».
- 2 • Lorsque la machine émet un signal sonore, ajouter le fromage de chèvre frais découpé en tranches. Laisser ensuite travailler la machine pour la suite des opérations.
- 3 • Laisser refroidir le pain cuit sur une grille pendant 1 heure au moins avant de le couper.



pain au gingembre et à la citrouille

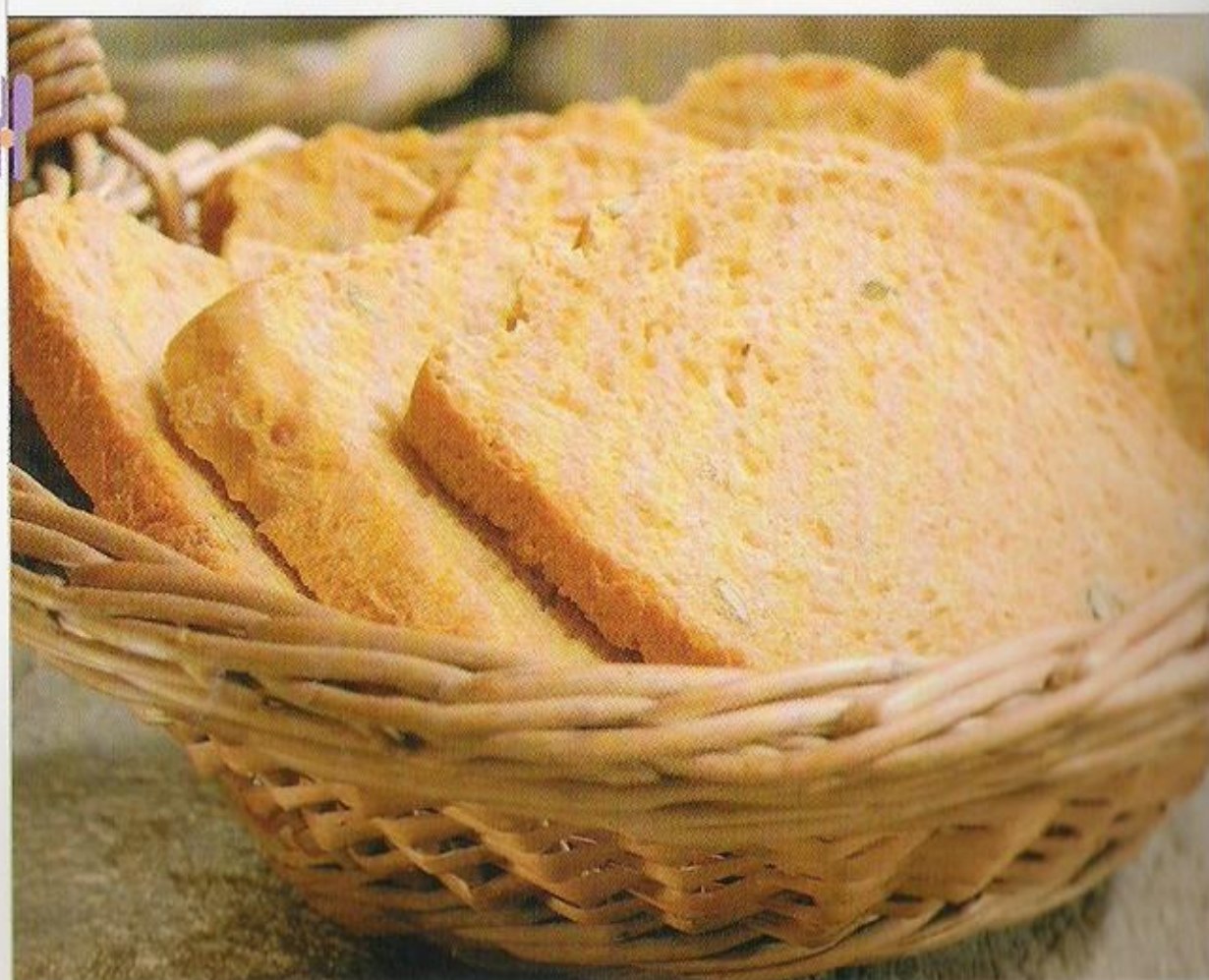
10 cl d'eau / 10 cl de lait / 20 g de beurre ramolli / 2 cuil. à café rases de sel / 4 cuil. à soupe de sucre roux / 150 g de purée de citrouille froide / 400 g de farine blanche, type 55 (ou spéciale « pain de campagne ») / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 2 cuil. à café de gingembre en poudre / 2 cuil. à soupe de graines de potiron.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 • Verser l'eau, le lait et le beurre ramolli dans la cuve. Ajouter le sel, le sucre, la purée de citrouille et la moitié de la farine. Saupoudrer de levure de boulanger et la recouvrir du restant de farine.
- 2 • Programmer la machine sur « pain de campagne ».
- 3 • Lorsque la machine émet un signal sonore, ajouter le gingembre moulu et les graines de potiron. Laisser ensuite opérer la machine pour les étapes suivantes.
- 4 • Prendre soin de laisser refroidir complètement le pain cuit sur une grille pendant 1 heure avant de le servir.



pain aux herbes de Provence

30 cl d'eau / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 2 cuil. à café rases de sel / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 500 g de farine blanche, type 55 / 1 sachet de levure de boulanger déshydratée / 2,5 cuil. à soupe d'herbes de Provence.

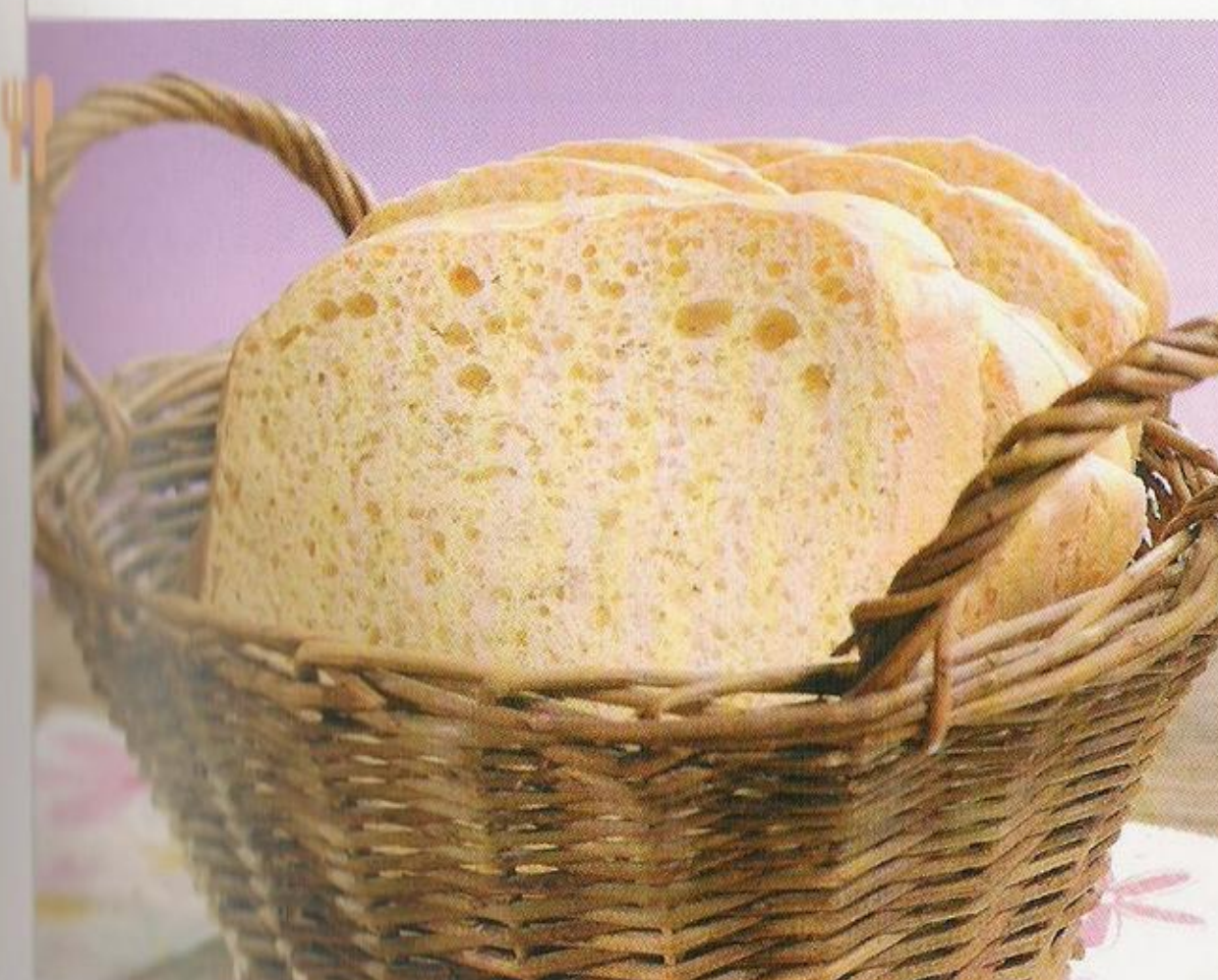
• • • >>> 700 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 • Verser l'eau et l'huile d'olive dans la cuve. Ajouter le sel et le sucre puis la moitié de la farine. Disperser la levure de boulanger dessus puis recouvrir du restant de farine.
- 2 • Programmer la machine sur « pain blanc ».
- 3 • Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les herbes de Provence en pluie puis laisser opérer la machine.
- 2 • Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.

On peut déguster ce pain à l'heure de l'apéritif, sous forme de toasts tartinés de tapenade.



pain de gruau aux dés de jambon

30 cl d'eau / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 500 g de farine de gruau, type 45 / 10 g de lait en poudre / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 100 g de jambon blanc / 1 cuil. à soupe de persil fraîchement ciselé.

• • • >>> 650 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
 À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
 REPOS : 1 H

- 1 Dans la cuve, verser l'eau, le sel et l'huile d'olive. Ajouter par-dessus la moitié de la farine, la poudre de lait puis la levure déshydratée. Recouvrir le tout du restant de farine en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients.
- 2 Programmer la machine sur « pain blanc ».
- 3 Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter le jambon découpé en dés ainsi que le persil ciselé. Laisser ensuite la machine opérer.
- 4 Laisser refroidir le pain cuit pendant 1 heure sur une grille avant de le découper.



pain aux lardons et aux petits oignons

25 cl d'eau / 20 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel / 1,5 cuil. à café de sucre en poudre / 400 g de farine blanche, type 55 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 60 g de lardons / 4 petits oignons blancs frais pelés et émincés.

• • • >>> 600 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
 À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
 REPOS : 1 H

- 1 Verser l'eau, le beurre ramolli, le sel et le sucre dans le fond de la cuve. Ajouter par-dessus la moitié de la farine, la levure déshydratée puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain français ».
- 2 Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Faire revenir les lardons à sec pendant 5 minutes puis les ajouter avec les oignons émincés à la préparation. Laisser la machine opérer.
- 3 Laisser le pain cuit refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.

Le pain peut accompagner un œuf poché, agrémenté de crème fraîche.

pain à la farine d'épeautre et aux petits légumes

25 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1,5 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 300 g de farine type 55 / 150 g de farine d'épeautre / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 1 cuil. à café de cumin en poudre / 1 carotte pelée et râpée finement / 1 petite courgette lavée et râpée finement.

• • • >>> 700 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

1. Verser l'eau, l'huile d'olive, le sel et le sucre dans le fond de la cuve. Ajouter par-dessus la moitié des farines, la levure déshydratée puis le restant de farine.
2. Programmer la machine sur « pain blanc » ou « basique ».
3. Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors le cumin ainsi que les légumes râpés puis laisser la machine opérer.
4. Laisser le pain cuit refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



Ce pain peut agrémenter une soupe de poissons épicée.



pain aux deux olives

30 cl d'eau / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 2 cuil. à café de sucre / 1,5 cuil. à café de sel / 500 g de farine, type 55 ou 65 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 90 g d'olives noires dénoyautées / 90 g d'olives vertes dénoyautées.

• • • >>> 700 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.
REPOS : 1 H

1. Verser l'eau, l'huile d'olive, le sucre et le sel dans la cuve. Ajouter par-dessus la moitié de la farine, la levure déshydratée puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain normal ».
2. Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors les olives noires et vertes dénoyautées puis laisser opérer la machine.
3. Laisser le pain cuit refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



Ce pain peut se déguster avec des filets de sardine grillés.

pain au parmesan

24 cl d'eau / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 450 g de farine, type 55 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 40 g de parmesan râpé.

• • • >>> 600 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE

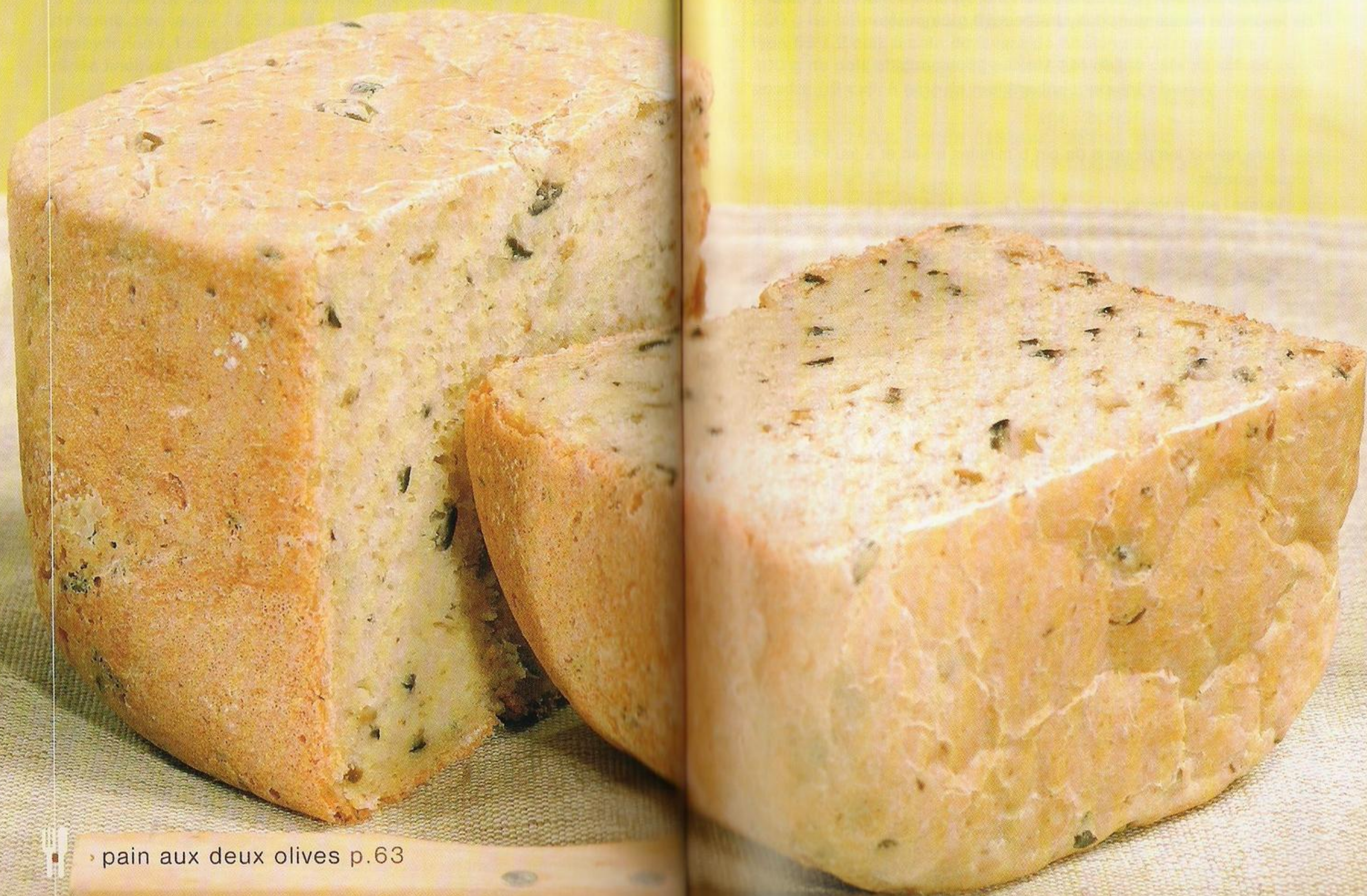


À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.
REPOS : 1 H

1. Verser l'eau, l'huile d'olive et le sel dans la cuve. Ajouter par-dessus la moitié de la farine, la levure déshydratée puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain normal ».
2. Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors le parmesan puis laisser la machine opérer.
3. Laisser le pain cuit sur une grille pendant 1 heure afin qu'il refroidisse complètement, avant de le consommer.



Ce pain se déguste avec des tranches fines de jambon de pays.



▸ pain aux deux olives p.63

pain au pesto et aux pignons de pin

50 g de pignons de pin / 25 cl d'eau / 1 cuil. à café de sel / 2 cuil. à café de sucre / 400 g de farine blanche, type 55 / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 60 g de pesto.

• • • >>> 500 G - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.

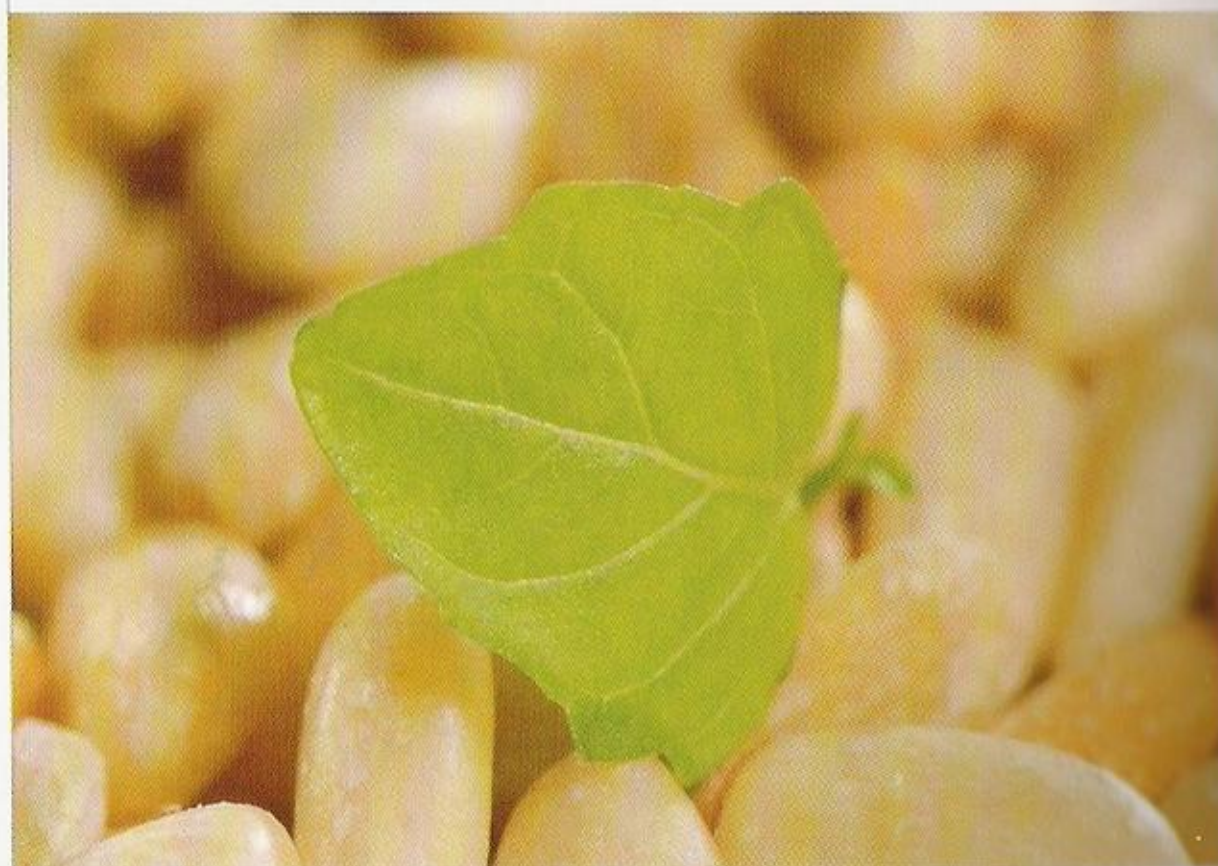
REPOS : 1 H

- 1 › Faire revenir les pignons de pin 5 minutes à sec et à feu vif puis les laisser refroidir.
- 2 › Verser l'eau dans la cuve. Ajouter le sel, le sucre et la moitié de la farine. Disperser la levure de boulanger par-dessus puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain basique ».
- 3 › Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter le pesto et les pignons de pin puis laisser opérer la machine.
- 4 › Laisser le pain refroidir sur une grille en métal pendant 1 heure avant de le consommer.



Ce pain trouvera sa pleine saveur en étant accompagné de fromage de vache ou de chèvre frais.

Le pesto est une préparation d'origine italienne, à base de basilic, de pignons de pin, d'huile d'olive, d'ail et de fromage râpé (parmesan ou « pecorino romano »). On l'emploie souvent dans les plats de pâtes, dans les pizzas ou avec des légumes grillés.



pain aux pois chiches et à la menthe

30 cl d'eau / 1 cuil. à café de jus de citron / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1,5 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 200 g de farine complète, type 130 / 300 g de farine blanche, type 55 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 100 g de pois chiches cuits pelés / 1/4 cuil. à café de cumin en poudre / 2 cuil. à café de menthe fraîchement ciselée.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.

REPOS : 1 H

- 1 › Verser l'eau, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le sucre dans la cuve. Ajouter par-dessus la moitié des farines puis la levure en prenant soin de ne pas les mélanger au reste des ingrédients. Couvrir l'ensemble du restant de farine.
- 2 › Programmer la machine sur « pain complet ».
- 3 › Lorsque la machine émet un signal sonore, ajouter les pois chiches, le cumin et la menthe ciselée. Laisser ensuite opérer la machine.
- 4 › Laisser refroidir le pain cuit sur une grille pendant 1 heure au moins avant de le couper.

On peut servir ce pain en tranches fines accompagné de moussaka (purée d'aubergines épicée).



pain complet aux poivrons

30 cl d'eau / 20 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 170 g de farine complète, type 170 / 330 g de farine bise, type 80 / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 50 g d'olives noires dénoyautées / 80 g de poivrons rouges coupés en dés.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 › Verser l'eau et le beurre ramolli dans la cuve. Ajouter le sel, le sucre et la moitié des farines. Disperser la levure par-dessus puis le restant de farine, en prenant soin de ne pas mélanger.
- 2 › Enclencher le programme « pain complet » ou « pain complet rapide ».
- 3 › Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les olives noires coupées en deux ainsi que les poivrons détaillés en petits dés. Puis laisser opérer la machine à pain.
- 4 › Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



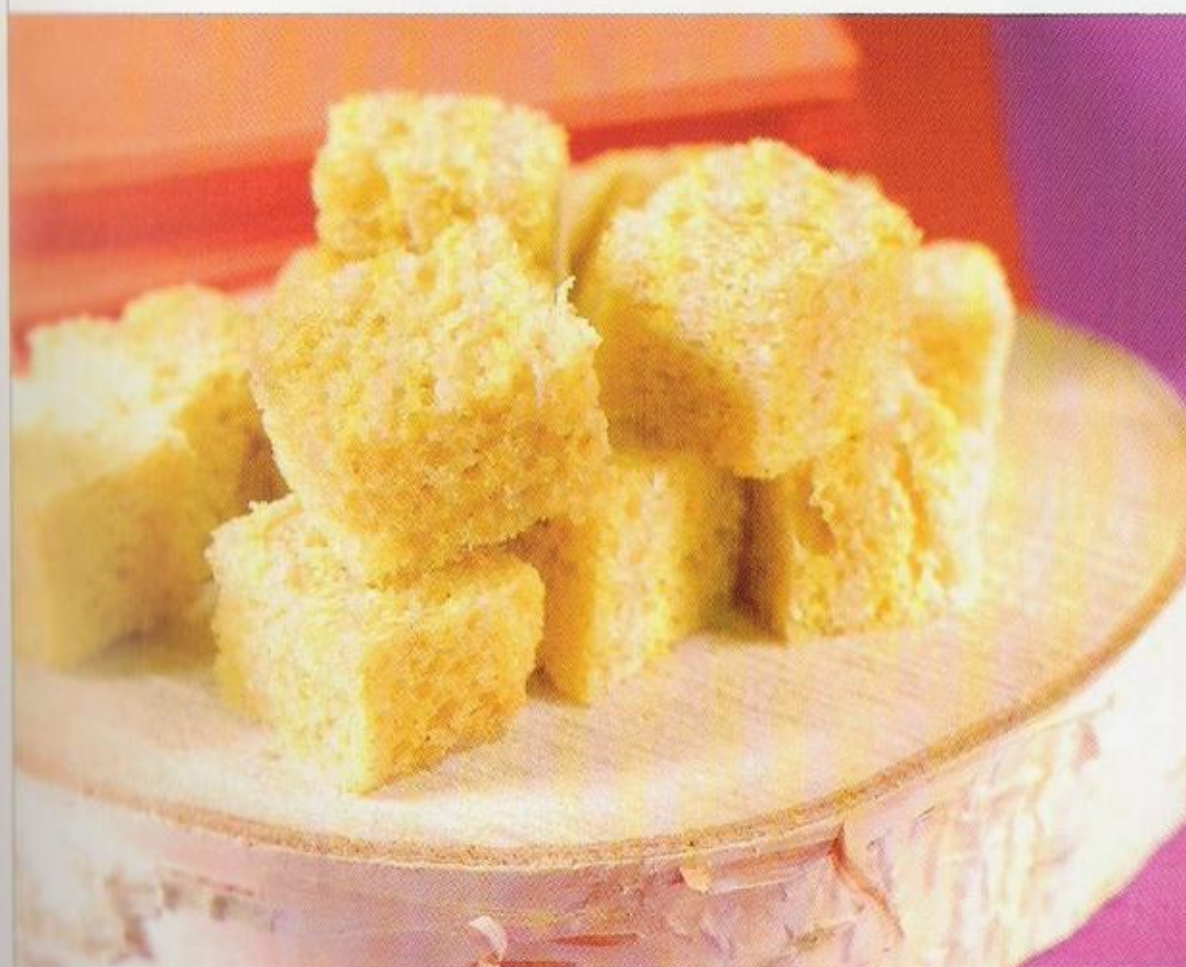
pain à la polenta et au curcuma

20 cl d'eau / 15 g de beurre ramolli / 1,5 cuil. à café de sel / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 400 g de farine blanche / 100 g de polenta (semoule de maïs) / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 1 cuil. à café de curcuma.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - CUISS. : 3 H 50 MIN ENV. • • •

- 1 › Mettre l'eau, le beurre ramolli, le sel et le sucre dans la cuve. Verser par-dessus la moitié de la farine et de la polenta et la levure de boulanger, sans les mélanger au reste des ingrédients. Recouvrir du restant de farine et de polenta.
- 2 › Enclencher le programme « pain blanc ».
- 3 › Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter le curcuma. Laisser ensuite la machine finir d'opérer.
- 4 › Une fois cuit, le pain pourra être consommé après avoir complètement refroidi sur une grille.

Le curcuma, appelé aussi « safran des Indes », est une plante de couleur jaune, à l'arôme poivré et au goût piquant et musqué mais sans amertume. Il est très courant dans la cuisine indienne.



pain de pommes de terre à la noix de muscade

10 cl d'eau / 10 cl de lait / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 2 cuil. à café rases de sel / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 150 g de purée de pommes de terre froide / 400 g de farine blanche, type 55 (ou spéciale « pain de campagne ») / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 1/2 cuil. à café de noix de muscade.

••• >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 › Verser l'eau, le lait et l'huile d'olive dans la cuve. Ajouter le sel, le sucre, la purée de pommes de terre et la moitié de la farine. Saupoudrer de levure de boulanger et la recouvrir du restant de farine.
- 2 › Programmer la machine sur « pain de campagne ».
- 3 › Lorsque la machine émet un signal sonore, ajouter la noix de muscade. Laisser ensuite travailler la machine pour la suite des opérations.
- 4 › Laisser refroidir le pain cuit sur une grille pendant 1 heure au moins avant de le couper.



pain d'orge aux raisins blonds

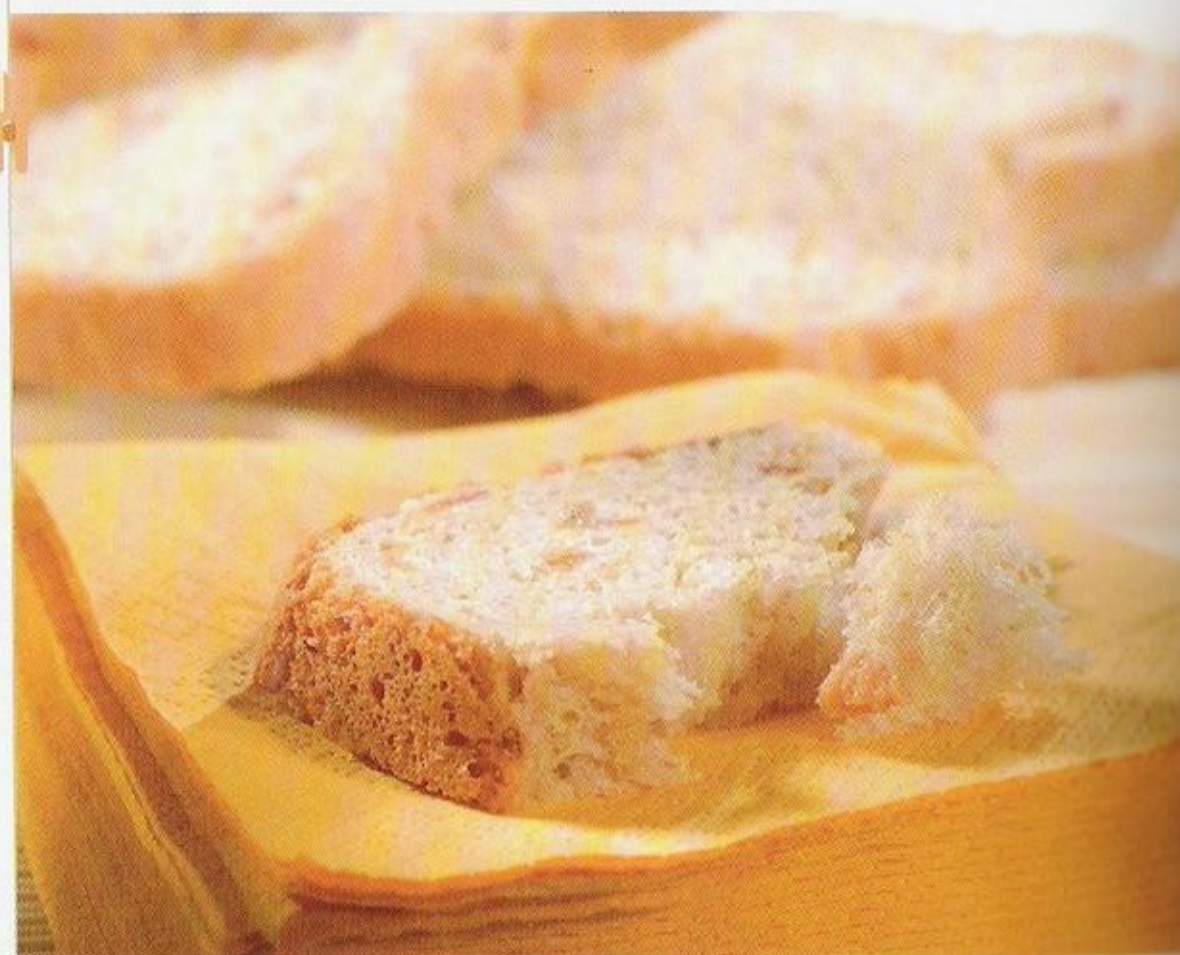
30 cl d'eau / 20 g de beurre ramolli / 1,5 cuil. à café de sucre en poudre / 1,5 cuil. à café de sel / 350 g de farine de blé bise, type 80 / 150 g de farine d'orge / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 80 g de raisins blonds secs.

• • • >>> 650 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 > Verser l'eau, le beurre ramolli, le sucre et le sel dans la cuve. Ajouter par-dessus la moitié des farines, la levure déshydratée puis le restant de farine.
- 2 > Programmer la machine sur « pain complet ».
- 3 > Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors les raisins secs puis laisser opérer la machine.
- 4 > Laisser le pain cuit refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



pain aux raisins secs et aux graines de pavot

100 g de raisins secs / 25 cl d'eau / 1,5 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de jus de citron / 1,5 cuil. à café de sel / 1,5 cuil. à café de sucre en poudre / 350 g de farine blanche, type 55 / 100 g de farine d'épeautre, type 70 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 20 g de graines de pavot.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE



À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV.
REPOS : 1 H

- 1 > Réhydrater les raisins dans un petit bol d'eau pendant 5 minutes puis les égoutter.
- 2 > Dans la cuve, verser l'eau, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le sucre. Ajouter la moitié des farines puis la levure de boulanger. Couvrir le tout du restant de farine, en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients.
- 3 > Programmer la machine sur « pain blanc ».
- 4 > Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les graines de pavot et les raisins. Laisser ensuite opérer la machine.
- 5 > Laisser refroidir le pain pendant 1 heure sur une grille avant de le couper.



pain aux tomates confites et au piment

25 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 1 cuil. à soupe de sucre en poudre / 400 g de farine spéciale pain de campagne / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 100 g de tomates confites / 1 piment rouge frais égrainé.

• • • >>> 600 G - PRÉP. : 20 MIN - PÉTRISSAGE À LA MACHINE
• • • ET CUISSON : 3 H 50 MIN ENV. - REPOS : 1 H

1 • Verser l'eau, l'huile d'olive, le sel et le sucre dans le fond de la cuve. Ajouter par-dessus la moitié de la farine, la levure déshydratée puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain français ».

2 • Une fois l'étape du pétrissage achevée, la machine émettra un signal sonore. Ajouter alors les tomates confites préalablement égouttées ainsi que le piment détaillé en fins tronçons puis laisser la machine opérer.

3 • Laisser le pain cuit refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.

Ce pain peut être dégusté avec des dés de feta et un filet d'huile d'olive.

pain au jus de tomate et à l'origan

25 cl de jus de tomate nature / 1,5 cl de lait / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1,5 cuil. à café de sel / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 500 g de farine blanche, type 55 / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 1 cuil. à soupe d'origan / 1 cuil. à café de basilic séché / 1,5 cuil. à soupe de sel de céleri.

• • • >>> 650 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
• • • À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H ENV.
REPOS : 1 H

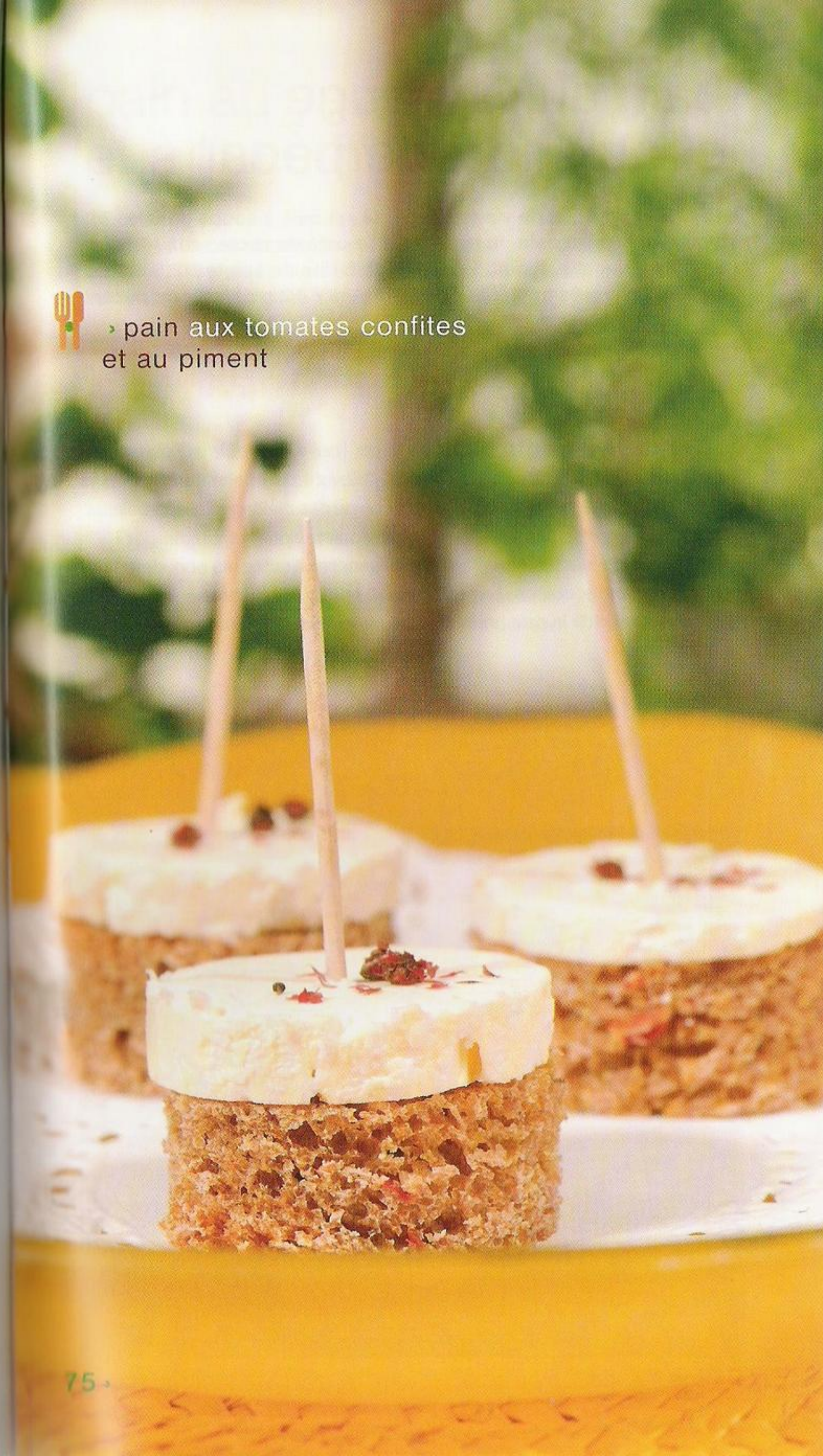
1 • Dans la cuve, verser le jus de tomate, le lait et l'huile d'olive. Ajouter le sel, le sucre et la moitié de la farine. Disperser la levure de boulanger par-dessus puis le restant de farine. Programmer la machine sur « pain basique ».

2 • Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter l'origan, le basilic et le sel de céleri en pluie puis laisser opérer la machine.

3 • Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de le consommer.



• pain aux tomates confites et au piment



pain au vin rouge et aux noix de pécan

15 cl d'eau / 15 cl de vin rouge corsé / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 3 cuil. à café de sucre roux / 350 g de farine blanche, type 55 / 150 g de farine de seigle / 2,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 40 g de noix de pécan.

• • • >>> 1 KG - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
 À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
 REPOS : 1 H

1. Dans la cuve, verser l'eau, le vin rouge, l'huile d'olive, le sel et le sucre roux. Ajouter la moitié des farines puis la levure de boulanger. Couvrir le tout du restant de farine, en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients.
2. Programmer la machine sur « pain complet ».
3. Dès que la machine émet un signal sonore, ajouter les noix de pécan grossièrement écrasées. Laisser ensuite opérer la machine.
4. Laisser refroidir le pain pendant 1 heure sur une grille avant de le couper.



pain au yaourt et à l'aneth

25 cl d'eau / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 100 g de yaourt nature / 1,5 cuil. à café de sel / 400 g de farine blanche, type 55 ou 65 / 100 g de farine complète / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 2 cuil. à soupe d'aneth frais.

• • • >>> 750 G - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE
 À LA MACHINE ET CUISSON : 3 H 40 MIN ENV.
 REPOS : 1 H

1. Verser dans la cuve l'eau, l'huile d'olive, le yaourt et le sel. Ajouter la moitié des farines puis la levure en prenant soin de ne pas les mélanger au reste des ingrédients. Couvrir l'ensemble du restant de farine.
2. Programmer la machine sur « pain complet » ou « pain français ».
3. Lorsque la machine émet un signal sonore, ajouter l'aneth fraîchement ciselé. Laisser ensuite travailler la machine pour la suite des opérations.
4. Laisser refroidir le pain cuit sur une grille pendant 1 heure au moins avant de le couper.



Ce pain s'accorde parfaitement avec du maquereau fumé additionné d'un filet de jus de citron.



› Aujourd'hui, faire son pain à la maison est devenu un jeu d'enfant grâce aux machines à pain ou aux robots pétrisseurs. Cela permet d'en contrôler la qualité. De plus, c'est une satisfaction personnelle de composer et de créer à tout moment un pain qui corresponde au repas qu'il accompagnera. Pour un repas de fête, c'est un délicieux pain de mie ou de seigle que l'on confectionnera ; pour un repas d'été, un pain composé de céréales ou de fruits secs.

› Notons que posséder une machine à pain n'implique pas qu'il faille oublier le four traditionnel. En effet, même si la machine livre un pain prêt à consommer, elle peut aussi se contenter de pétrir parfaitement la pâte et laisser à chacun la liberté de donner à cette dernière des formes originales pour des pains individuels ou de plus gros pains cuits au four, voire des pizzas, des naans ou des gressins.

ISBN 978-3-0341-1012-9



9 783034 110129



bretzels

25 cl d'eau / 10 cl de lait / 30 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café de sel fin / 7 g de sucre brun / 250 g de farine, type 55 / 250 g de farine, type 45 / 2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / 2 cuil. à soupe de bicarbonate de sodium / Une pincée de cumin / Gros sel / 1 œuf.

• • • >>> 12 BRETZELS - PRÉP. : 30 MIN - PÉTRISSAGE À LA MACHINE : 15 MIN ENV.
REPOS : 1 H - CUISS. : 15 MIN

- 1 - Verser l'eau, le lait, le beurre ramolli, le sel fin, le sucre et la moitié des farines dans la cuve. Ajouter par-dessus la levure puis la recouvrir du restant de farine. Prendre soin de ne pas les mélanger au reste des ingrédients, la levure ne devant pas entrer en contact direct avec le sel.
- 2 - Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Disposer ensuite la pâte dans un saladier légèrement huilé, la recouvrir d'un torchon propre et la laisser reposer 1 heure dans un endroit chaud.
- 3 - Aplatir la pâte avec la paume de la main sur un plan fariné, puis la diviser en 10 parts égales et laisser reposer 5 minutes à température ambiante.
- 4 - Avec chaque part, former un long boudin de 40 à 50 cm, en effilant les extrémités. Faire ensuite une boucle large en croisant les 2 bouts puis les croiser à nouveau. Plier en deux en ramenant les extrémités croisées sur la boucle.
- 5 - Recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé et y disposer les bretzels de façon espacée. Couvrir d'un linge propre quelques minutes.
- 6 - Remplir un autocuiseur d'eau, ajouter le bicarbonate de sodium puis porter le tout à ébullition. Pocher ensuite chaque bretzel un à un pendant 1 minute dans l'eau frémissante. Les retirer de l'eau avec une écumoire et les redresser sur la plaque du four. Les saupoudrer de cumin et de gros sel. Battre l'œuf entier avec 1 cuillerée à soupe d'eau.
- 7 - Quand les bretzels sont bien secs, les badigeonner de ce mélange avec un pinceau de cuisine et les enfourner aussitôt pour 15 minutes à 210 °C (th. 7).
- 8 - Les laisser complètement refroidir sur une grille avant de les déguster.



Le bretzel est un gâteau sec d'origine allemande, réputé pour le côté croustillant des grains de sel dont il est parsemé. Il est généralement servi à l'apéritif avec une bière mousseuse.

focaccia aux olives et au jambon de Parme

7 g de levure fraîche de boulanger / 15 cl de lait / 4 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 250 g de farine blanche, type 55 / 80 g de jambon de Parme / 6 olives vertes dénoyautées / 2 oignons blancs nouveaux hachés / 1 cuil. à café de romarin / 1 cuil. à café de basilic frais haché.

• • • >>> 2 PERS. - PRÉP. : 20 MIN



PÉTRISSAGE À LA MACHINE : 15 MIN ENV.
REPOS : 3 H - CUISS. : 20 MIN

1 › Délayer la levure fraîche dans 2 cuillerées à soupe de lait. Dans la cuve, verser le restant de lait, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et le sel. Ajouter par-dessus la farine, en prenant soin de ne pas la mélanger aux autres ingrédients, puis la levure délayée.

2 › Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Pétrir ensuite quelques minutes la pâte manuellement, la disposer dans un saladier recouvert d'un linge puis la laisser reposer 2 heures à température ambiante.

3 › Fariner un plan de travail et y pétrir à nouveau la pâte. Y incorporer le jambon détaillé en lamelles, les olives vertes coupées en deux, le hachis d'oignons, le romarin et le basilic. Malaxer délicatement la préparation afin que tous les ingrédients soient répartis de façon homogène. Façonner la pâte en forme de disque aplati. La recouvrir d'un linge puis la mettre à reposer sur la plaque du four légèrement huilée et laisser lever 1 heure dans le four éteint.

4 › Former des trous du bout des doigts sur le dessus de la pâte puis y verser le restant d'huile d'olive. Enfourner pour 20 minutes à 210 °C (th. 7).



fougasses aux anchois et aux herbes de Provence

30 cl d'eau / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à café de sel / 300 g de farine blanche, type 55 / 150 g de farine d'épeautre / 1 sachet de levure de boulanger déshydratée / 6 anchois hachés / 2 oignons émincés cuits / 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence.

• • • >>> 2 FOUGASSES - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE À LA



MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 45 MIN - CUISS. : 25 MIN

1 › Dans la cuve, verser l'eau, l'huile d'olive et le sel. Ajouter par-dessus la moitié des farines, la levure de boulanger puis recouvrir le tout du reste de farine. Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».

2 › Sur un plan de travail fariné, écraser la pâte avec la paume de la main puis la diviser en 2 parts égales. Les façonner en forme ovale. Répartir sur chacune le hachis d'anchois et l'émincé d'oignons. Replier les 2 extrémités de façon à « enfermer » la garniture puis écraser légèrement le tout.

Pratiquer des incisions sur le haut de la pâte. Disposer les fougasses sur la plaque du four huilée et laisser reposer 45 minutes.

3 › Huiler chaque fougasse à l'aide d'un pinceau et les saupoudrer d'herbes de Provence. Enfourner pour 25 minutes à 210 °C (th. 7).





fougasse aux anchois
et aux herbes de Provence p. 81

les gressins

13,5 cl d'eau / 3 cuil. à soupe d'huile d'olive / 7,5 g de sel / 230 g de farine, type 55 / 1,5 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée / Graines de sésame.

• • • >>> 20 GRESSINS - PRÉP. : 20 MIN - PÉTRISSAGE À LA MACHINE : 15 MIN ENV.
REPOS : 1 H 15 MIN - CUISS. : 20 MIN

- 1 Dans la cuve, verser l'eau, l'huile d'olive et le sel. Ajouter la farine puis la levure. Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».
- 2 Recouvrir 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé. Aplatir légèrement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de façon à obtenir un rectangle d'environ 15 x 20 cm. Badigeonner la pâte d'huile d'olive. La recouvrir d'un linge propre puis la laisser reposer 1 heure dans un endroit chaud.
- 3 Diviser la pâte en 2 rectangles puis chacun des rectangles en 10 bandes de 1 cm de large (utiliser à cet effet un couteau ou une roulette à pâte). Rouler chaque bande de façon à obtenir des « boudins » de 25 cm environ de long. Rouler les boudins de pâte dans les graines de sésame puis les disposer sur les plaques de cuisson. Projeter quelques gouttes d'huile d'olive dessus et laisser reposer 15 minutes dans un endroit chaud.
- 4 Les cuire 20 minutes à 180 °C (th. 6).



Les gressins, originaires d'Italie, se grignotent à l'heure de l'apéritif avec de fines tranches de jambon cru italien.





naans aux grains de coriandre

1 sachet de levure sèche de boulanger / 1 œuf / 1 yaourt nature / 1 cuil. à café rase de sel / 1 cuil. à café d'huile de noix / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 250 g de farine blanche, type 55 / 2 cuil. à café de grains de coriandre.

• • • >>> 6 PERS. - PRÉP. : 20 MIN - PÉTRISSAGE À LA
MACHINE : 15 MIN ENV.
REPOS : 1 H 25 MIN - CUISS. : 10 MIN

1. Dissoudre la levure dans un bol d'eau tiède et laisser reposer 5 minutes.
2. Dans la cuve, verser l'œuf, le yaourt, le sel, les huiles ainsi que la farine. Ajouter la levure délayée par-dessus, en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients.
3. Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».
4. Sortir la pâte de la machine. La recouvrir d'un linge humide et la laisser reposer 1 heure à température ambiante afin qu'elle double de volume.
5. Diviser la pâte en 6 parts égales puis les façonner en boules, les mains farinées. Faire rouler chaque pâton de façon à obtenir des formes ovales puis les aplatir légèrement avec le plat de la main. Les déposer sur la lèchefrite légèrement huilée et les recouvrir d'un linge propre humidifié. Laisser reposer 20 minutes.
6. Badigeonner la surface des naans avec un peu d'huile d'olive puis les parsemer de grains de coriandre préalablement pilés au mortier. Les enfourner à mi-hauteur pour 10 minutes à 210 °C (th. 7).

Le naan est un pain plat, fait de farine de blé, consommé couramment dans les régions d'Asie centrale et du Sud. On l'agrémenté parfois de fromage fondu.

pain façon grecque

2 œufs / 20 g de beurre ramolli / 1 cuil. à café d'huile d'olive / 80 g de farine, type 55 / 1 sachet de levure de boulanger déshydratée / 100 g de feta / 10 olives vertes dénoyautées / 100 g de thon au naturel / Deux pincées de piment en poudre fort.

••• >>> 4 PERS. - PRÉP. : 20 MIN - PÉTRISSAGE À LA
MACHINE : 15 MIN ENV.
CUISS. : 30 MIN

- 1 Dans un bol, battre les œufs en omelette à l'aide d'une fourchette puis les verser dans la cuve. Ajouter le beurre ramolli, l'huile d'olive, la farine et la levure en prenant soin de ne pas mélanger les ingrédients.
- 2 Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».
- 3 Sortir la pâte et la disposer dans un saladier. Y incorporer la feta découpée en dés, les olives vertes coupées en deux, le thon égoutté et émietté ainsi que le piment. Bien mélanger l'ensemble. Beurrer un moule à cake et y verser la préparation.
- 4 Enfourner le tout pour 30 minutes à 210 °C (th. 7).

pâte à beignets

8 g de levure de boulanger fraîche / 5 cl de bière blonde / 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide / 2,5 g de sel fin / 4 g de sucre en poudre / 1 œuf entier + 1 blanc / 180 g de farine, type 55.

••• >>> 500 G - PRÉP. : 15 MIN - PÉTRISSAGE À LA
MACHINE : 15 MIN ENV. - REPOS : 1 H

- 1 Émietter la levure fraîche dans un bol et la délayer dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer 5 minutes.
- 2 Dans la cuve, verser 15 cl d'eau, la bière, l'huile, le sel, le sucre et l'œuf entier. Ajouter la farine puis la levure délayée.
- 3 Programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».
- 4 Verser la pâte dans un saladier, la recouvrir d'un linge puis la laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante. Juste avant de tremper les aliments choisis dans la pâte à frire, incorporer délicatement le blanc d'œuf monté en neige.
- 5 Plonger ensuite les beignets dans l'huile de friture très chaude puis les égoutter sur du papier absorbant.



Différents aliments peuvent s'apprêter en beignets : des morceaux de fruits frais, du poisson ou des légumes le plus souvent.



pain façon grecque

pâte à pizza

10 cl d'eau / 1,5 cuil. à soupe d'huile d'olive / Une pincée de sel /
200 g de farine, type 45 / 8 g de levure de boulanger déshydratée.

• • • >>> 4 PERS. - PRÉP. : 20 MIN - PÉTRISSAGE À LA



MACHINE : 15 MIN ENV.

REPOS : 1 H 30 MIN

1 › Verser l'eau, l'huile d'olive, le sel et la moitié de la farine dans la cuve. Ajouter par-dessus la levure de boulanger puis la recouvrir du restant de farine. Prendre soin de ne pas mélanger les ingrédients, la levure ne devant pas entrer en contact direct avec le sel.

2 › Programmer la machine à pain sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ».

3 › Former une boule avec cette pâte puis la disposer dans un saladier, recouverte d'un tissu pour la laisser lever 1 heure 15 minutes.

4 › Pétrir la pâte quelques minutes puis l'étaler sur un plan fariné avec un rouleau à pâtisserie. La façonner selon la taille, la forme et l'épaisseur désirées. Huiler légèrement la plaque du four. Garnir la pâte selon les goûts (sauce tomate, anchois, fromage râpé, olives, jambon...) puis former un rebord tout autour avec les doigts.

5 › Enfourner, selon la garniture, pour 15 à 30 minutes à 210 °C (th. 7) jusqu'à 240 °C (th. 8) au maximum.

CALZONES



Les calzones sont des pizzas que l'on replie en chausson ou en forme d'aumônière. On suivra donc la recette de la pâte à pizza.

Il s'agit ensuite de garnir la moitié de la pâte en laissant une marge de 2 cm environ sur le pourtour, puis de replier l'autre moitié. Sceller le tout du bout des doigts. Concernant la cuisson, elle doit permettre à la farce de cuire sans que la croûte ne durcisse. On cuira la calzone 15 minutes à 210 °C (th. 7) puis 5 minutes à 180 °C (th. 6).

pâtes fraîches

500 g de farine blanche, type 55 / 1/2 cuil. à café de sel /
4 œufs / 3 cuil. à soupe d'eau.

• • • >>> 4 PERS. - PRÉP. : 5 MIN - PÉTRISSAGE À LA



MACHINE : 15 MIN ENV. - CUISS. : 5 MIN

1 › Verser la farine, le sel, les œufs entiers et l'eau.

2 › Programmer la machine sur « pâte seule » ou « programme express » (15 minutes).

3 › Sortir ensuite la pâte de la cuve et la passer dans la « machine à pâtes fraîches » manuelle, avec laquelle on obtiendra la forme souhaitée.

4 › Cuire les pâtes dans l'eau bouillante et légèrement salée pendant 5 minutes. Égoutter puis accommoder selon les goûts (sauce aux tomates fraîches, huile d'olive...).

On peut ajouter 2 cuillerées à soupe de basilic frais finement ciselé directement dans la pâte.



pissaladière niçoise

1,200 kg d'oignons / Huile d'olive / 1 cuil. à café de sucre en poudre / 10 anchois au sel / 500 g de pâte à pizza (p. 90) / 50 g d'olives noires de Nice.

• • • >>> 6 PERS. - PRÉP. : 25 MIN - CUISS. : 40 MIN • • •

- 1 - Éplucher les oignons puis les détailler en fines lamelles. Les faire revenir dans 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive sans les faire dorer, ils doivent être juste fondants. Les saupoudrer de sucre puis les laisser refroidir.
- 2 - Rincer une première fois les anchois, les égoutter puis les laisser tremper quelques minutes dans l'eau froide. Les égoutter ensuite.
- 3 - Incorporer 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans la pâte à pizza puis l'abaisser en un disque de 25 cm de diamètre et de 1 cm d'épaisseur environ.
- 4 - Fariner légèrement la plaque de cuisson et y disposer la pâte. La recouvrir des oignons cuits. Ajouter les anchois et décorer le tout d'olives noires.
- 5 - Enfourner pour 30 minutes à 240 °C (th. 8).

tortillas mexicaines

400 g de farine de maïs fine / 8 cl d'huile d'olive / 25 cl d'eau chaude / 1 cuil. à café de sel.

• • • >>> 6 PERS. - PRÉP. : 10 MIN - PÉTRISSAGE À LA MACHINE : 15 MIN ENV. - REPOS : 1 H CUISS. : 30 MIN

- 1 - Verser tous les ingrédients dans la cuve et programmer la machine sur « pâte seule » ou « pâte à pizza ». Disposer la pâte dans un saladier, la recouvrir d'un linge propre puis la laisser reposer 1 heure dans un endroit chaud.
- 2 - Sur un plan de travail fariné, diviser la pâte en 12 parts à peu près égales. Les aplatir avec la paume de la main. Affiner les disques de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir le diamètre de la poêle.
- 3 - Huiler légèrement la poêle et faire cuire chaque tortilla 1 minute de chaque côté. Les couvrir d'un linge jusqu'au moment de les consommer.



Originaires du Mexique, les tortillas sont souvent garnies de viande hachée, de légumes et d'épices.



pissaladière niçoise