

	1: Pain moitié-moitié et pain blanc (1,5 lbs Légère)		3: Pain blé entier (1,5 lbs Légère)		5: Pain sucré (1,5 lbs Légère)		8: Pâte seulement	
Début	02:53	03:33	02:50	01:30				
Pétrir	10	10	10	20				
1^è levée	02:43	03:23	02:40	01:10				
	19	25	5	20				
Pétrir	14	18	20	---				
2^è levée	02:24 (1)	02:58 (1)	02:35 (1)	00:50 (2-3)				
	20	20	20	50				
3^è levée	01:50 (2)	02:20 (2)	01:55 (2)	---				
	60	90	65	---				
Cuisson	01:00	00:55	00:50	---				
	60 mins	55 mins	50 mins	---				

- (1) Beep: Ajouter les fruits
- (2) 30sec. Dégonfle
- (3) Sortir pâte à Pizza ou petits pains (si pressé !)

Pain blanc classique		1		
2,55	343 ml	1 3/8	tasse d'eau	MàP
	1	1	oeuf, battu	
	30 ml	2	c. à table Beurre / Margarine	
536 g	875 ml	3 1/2	tasses de farine blanche	
	30 ml	2	c. à table Lait en poudre	
	5 ml	1	c. à table Sucre	
	10 ml	2	c. à thé de sel	
1,75	10 ml	2	c. à thé Levure	
			Programme 1 Basic, 1,5 lbs	
			Croute légère	

Pain moitié-moitié (Farine blanche et blé entier)		1		
2,40	312 ml	1 1/4	tasse d'eau	MàP
	1	1	oeuf, battu	
	23 ml	1 1/2	c. à table Beurre / Margarine	
	23 ml	1 1/2	c. à table de Miel	
210 g	375 ml	1 1/2	tasse Farine de blé entier	
230 g	375 ml	1 1/2	tasse Farine blanche	
	23 ml	1 1/2	c. à table Lait en poudre	
	8 ml	1 1/2	c. à thé de sel	
2,00	8 ml	1 1/2	c. à thé Levure	
			Programme 1 Basic, 1,5 lbs	
			NOTE: Racourcir la cuisson de 5 mins	
			Croute légère (Repos 20 mins facultatif)	

Pain à 100% de blé entier		1		
<u>Robin Hood</u>		Adapté JR		MàP
2,72	281 ml	1 1/8	tasse d'eau	
	1	1	oeuf, battu	
	30 ml	2	c. à table de beurre ou de margarine	
	30 ml	2	c. à table de miel	
429 g	765 ml	3	tasses de farine de blé entier	
	8 ml	1 1/2	c. à thé de sel	
2,04	8 ml	1 1/2	c. à thé de levure pour robot boulanger	
	2,30		Programme "Whole wheat", 1,5 lbs	
			Croute légère	
			Repos 30 mins avant de débiter	

Baguettes (Pains français) Jean Paré pg 128		0,8	
432 ml	1 3/4	tasse d'eau tiède	FOUR
	1	Jaune d'un oeuf	
	3 ml	1/2	c. à thé de semoule de maïs
	12 ml	4/5	c. à table d'huile végétale
612 g	1000 ml	4	tasses de farine tout-usage
	12 ml	4/5	c. à table de sucre
	8 ml	1 3/5	c. à thé de sel
	14 ml	2 4/5	c. à thé de levure
			Programme complet "Pâte"
15+90m			Retirer, reposer 10 mins., façonner en quatre rectangles
15+45			10po par 12po environ, rouler sur la largeur et sceller.
30			Donne quatre bâtons étroits, 14 po. de long
3h15			Déposer sur plaque graissée, four 105deg lever 45 mins.
			Badigonner de blanc d'oeuf et pratiquer des incisions dans la pâte
			Cuire 375 deg - 30 minutes
			Laisser refroidir.

Petits pains sucrés (Robin Hood)		0,75	
281 ml	1 1/8	tasse d'eau	MàP
1	1	oeuf battu	
34 ml	2 1/4	c. à table de margarine	
459 g	750 ml	3	tasses de farine non-blanchie tout-usage
	68 ml	4 1/2	c. à table de sucre (-25% de miel)
	8 ml	1 1/2	c. à thé de sel
	15 ml	3	c. à thé se levure
			Programme "Dough"
			Sortir après dégonflage, (40 mins)
			former sur plaque et recouvrir, (Trèfle: 2:3:2:2:3)
			lever 50 mins. (Lumière allumée)
			Cuire 375 deg - 16 minutes (Tôle graissée)
			- 14 minutes sur tôle (téflon)
			24 petits pains environ

Pain multigrains et raisins		1	
<u>Jean Paré pg 22, adapté</u>		MàP	
3,74	250 ml	1	tasse d'eau
	1	1	oeuf, battu
	125 ml	1/2	tasse de céréales multigrains ou de corn-flakes hachés
	60 ml	1/4	tasse de flocons d'avoine
	38 ml	2 1/2	c. à table de miel
	15 ml	1	c. à table de beurre / margarine
210 g	375 ml	1 1/2	tasse de farine de blé entier
230 g	375 ml	1 1/2	tasses de farine blanche
	250 ml	1	tasse de raisins secs (lavés)
	8 ml	1 1/2	c. à thé de sel
2,49		1 1/2	c. à thé de levure
			Programme "Whole wheat", 1,5 lbs Croute légère
			Repos 20 mins avant de débiter

Pains hamburger / Hotdog / Sandwich		1	
343 ml	1 3/8	tasse d'eau (- 1/8 avec oeuf)	FOUR
1	1	Oeuf battu	
60 ml	4	c. à table de beurre / margarine	
140 g	250 ml	1	tasse de farine blé entier
306 g	500 ml	2	tasses de farine tout-usage
	60 ml	4	c. à table de sucre
	5 ml	1	c. à thé de sel
	15 ml	3	c. à thé de levure
			"Dough" complet (+ spin) (Si pressé, sortir après dégonf.)
			Former sur plaque et recouvrir,
10+90m			Lever 50 mins. (four 110deg)
10+10			Variante:
50+20			Cuire 375 deg - 17 minutes
3h10			12 pains hamburger, ou
			6 pains sous-marins ou
			32 "Mini" ou "Treffles" (Réchauffer 8 sec au M/O !! Ou
			4 pains sandwich 12" x 4"

Pâte à pizza HV / JR		2		1/2 recette	
500 ml	2	tasses d'eau	FOUR	1 T	
68 ml	4 1/2	c. à table d'huile d'olives		2,25 C.T.	
459 g	750 ml	3	tasses de farine blanche	1,5 T	
280 g	500 ml	2	tasse de farine blé entier	1 T	
	34 ml	2 1/4	c. à table de sucre	1,12 C.T.	
	10 ml	2	c. à thé sel	1 c. à thé	
	15 ml	3	c. à thé levure à PIZZA	1,5 c. à thé	
			Croute épaisse: Programme "Dough" complet (+ spin)		
15+40m			Pâte épaisse, sortir après dégonflage, (40 mins)		
10+50			Laisser reposer 10 minutes		
5+30			Diviser, rouler, lever 50 mins, garnir		
2h30			2 Pizzas de 14 pouces		
			Ou 4 8 pouces		
			375°F, 22 à 26 mins (Un peu plus si pizza aux légumes)		
			Plaque à pizza trouée Lagostina (Canadian Tire # 42-2635-8)		
			Variante 1: Précuire les pâtes 12 minutes, refroidir et congeler		
			Sortir, garnir (sans décongeler) et cuire 20-25 minutes		
			Variante 2: Pour 2 Pizza minces: demi-recette		
			Programme "Dough" COMPLET		
			Laisser reposer 10 minutes		
			==> Pas de levée au four		
			Former sur plaque (2 x carrés de 12 po.)		
			Induire d'une c.à thé d'huile d'olive,		
			Garnir et cuire 400°F, 20-25 minutes		
			Pour décongeler UNE pointe cuite: 2 mins à 40% + 1 min à 70%		
			Pour décongeler TROIS pointes cuite: 4mins à 40% + 2 mins à 70%		