

KENWOOD

Livre de recettes
BM450



Pain blanc de base

①

Pain blanc enrichi aux œufs

①

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Œufs	2	1 plus 1 jaune d'œuf	1
Eau	Voir point 1	Voir point 1	Voir point 1
Huile végétale	1½ Cs	1½ Cs	1 Cs
Farine à pain (Type 55)	600 g	450 g	350 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs	2 Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc

1 Mettez l'œuf/les œufs dans le gobelet doseur et ajoutez suffisamment d'eau de façon à obtenir:

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Liquide jusqu'à	380 ml	300 ml	245 ml

2 Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué dans la recette ci-dessus.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain aux tomates séchées au soleil

①

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	375 ml	300 ml	230 ml
Huile d'olive ou huile de tomates séchées au soleil en bouteille	1½ Cs	1 Cs	2 Cc
Farine à pain (Type 55)	525 g	400 g	300 g
Farine complète	75 g	50 g	50 g
Parmesan finement râpé	40 g	25 g	15 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	1 Cs	2 Cc	1½ Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Distributeur automatique			
Tomates séchées au soleil bien égouttées	40 g	25 g	25 g

- Placez les tomates séchées au soleil dans le distributeur automatique. Assurez-vous qu'elles sont bien égouttées.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain multi-grains

①

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	380 ml	300 ml	245 ml
Huile d'olive	1½ Cs	1½ Cs	1 Cs
Farine à pain (Type 55)	600 g	450 g	350 g
Lait écrémé en poudre	2 Cs	4 Cc	1 Cs
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs	2 Cc
Graines de pavot	3 Cc	2 Cc	2 Cc
Graines de sésame légèrement grillées	3 Cc	2 Cc	2 Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1½ Cc
Distributeur automatique			
Graines de citrouille	3 Cc	3 Cc	2 Cc
Graines de tournesol	3 Cc	3 Cc	2 Cc

- Placez les graines de citrouille et de tournesol dans le distributeur automatique.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain au piment & au Cheddar

①

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Huile de tournesol	1½ Cs	1 Cs	2 Cc
Piments rouges, épicés et hachés	3-4	2-3	1-2
Eau	250 ml	200 ml	180 ml
Lait demi-écrémé	130 ml	100 ml	60 ml
Farine à pain (Type 55)	540 g	450 g	300 g
Farine complète	60 g	50 g	50 g
Cheddar affiné, râpé	80 g	65 g	50 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	2 Cc	1 Cc	1 Cc
Levure désydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc

- 1 Placez l'huile et les piments dans une petite poêle, sur feu moyen pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez refroidir. Versez dans la cuve avec les liquides.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué dans la recette ci-dessus.

Variation

Réduisez la quantité de piments pour une saveur plus douce et remplacez par de la ciboule hachée. Utilisez des piments comme les Scotch Bonnet pour obtenir une saveur très épicée.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain bis

①

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	400 ml	310 ml
Huile végétale	1½ Cs	1½ Cs
Farine pour pain complet	600 g	450 g
Lait écrémé en poudre	5 Cc	4 Cc
Sel	1½ Cc	1½ Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs
Levure désydratée	2 Cc	1½ Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

