



Faire son pain : Spécial Machine à pain

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**


[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Faire son pain : Spécial Machine à pain

Martine Agrech

Faire son pain : Spécial Machine à pain Martine Agrech

 [Télécharger Faire son pain : Spécial Machine à pain ...pdf](#)

 [Lire en ligne Faire son pain : Spécial Machine à pain ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Faire son pain : Spécial Machine à pain Martine Agrech**

92 pages

Extrait

Préparation et cuisson de la pâte

Votre machine

Toutes les marques d'électroménager proposent des machines à peu près similaires avec cuve en Teflon®. Il existe aussi des machines avec revêtement de cuve en schiste (matériau naturel). Une machine à deux batteurs assure en général un meilleur pétrissage et possède une grande cuve permettant de faire du pain pour plusieurs jours. Certaines machines sont équipées de cuillères-doses équivalant à une cuillère à soupe (grande dose) et à une cuillère à café (petite dose). Dans les recettes qui suivent, vous mesurerez les ingrédients en cuillerées rases.

Les proportions des recettes correspondent à deux types de machines à pain : la machine à deux batteurs avec une grande cuve, qui permet de préparer un pain de 1,300 kg environ, et celle à un batteur, pour des pains de 750 g environ. Avant de vous lancer dans la confection des pains, lisez le mode d'emploi de votre machine et vérifiez que celle-ci propose bien la taille de pain que vous voulez préparer.

Pour réussir la pâte

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Veillez à respecter l'ordre dans lequel ils sont incorporés afin, notamment, que la levure ou le levain n'entre pas en contact avec le sel. Employez de préférence de l'eau filtrée ou de l'eau de source.

Avantages de la double fermentation

Si votre machine dispose de programmes «pâte» et «cuisson» distincts, vous pourrez faire une première fermentation (ou «pointage»), puis une seconde (ou «apprêt»), séparées par une période de repos. C'est un peu plus long, mais cette double fermentation rend la mie plus souple et plus aérée.

Mettez tous les ingrédients dans la cuve, comme l'indique la recette, et sélectionnez le programme «pâte». À la fin de ce programme, attendez 1 h 30 avant de lancer le programme «cuisson».

Cuisson «traditionnelle» au four

Cuire au four, une pâte pétrie dans la machine à pain permet d'obtenir de beaux pains de formes traditionnelles (baguettes, pains ronds, fougasses...).

Ajoutez de 50 à 100 g de farine supplémentaires par rapport à la quantité indiquée dans la recette. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre conseillé et sélectionnez le programme «pâte». À la fin du programme, sortez la pâte de la cuve et placez-la sur un plan fariné. Façonnez-la comme vous le souhaitez.

Préchauffez le four 15 minutes à 40 °C (therm. 1) avec la plaque qui servira à cuire le pain. Mettez le pain sur la plaque et laissez-le reposer pendant 1 h 30 pour qu'il lève dans le four.

Sortez la plaque du four et couvrez le pain d'un linge pour éviter qu'il ne retombe. Augmentez la température du four à 230 °C (therm. 7-8) et enfournez pour 30 à 40 minutes, selon la taille du pain. Présentation de l'éditeur

Faire son pain

Dégustez-les tout chauds au petit déjeuner, ou bien toastés et en canapés pour l'apéritif. Accordez-les avec vos repas ou faites-en des goûters gourmands. 50 recettes de pains originales, adaptées à toutes les circonstances.

Des recettes simples pour cuisiner avec plaisir

Download and Read Online Faire son pain : Spécial Machine à pain Martine Agrech #862DNW47V1J

Lire Faire son pain : Spécial Machine à pain par Martine Agrech pour ebook en ligne Faire son pain : Spécial Machine à pain par Martine Agrech Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Faire son pain : Spécial Machine à pain par Martine Agrech à lire en ligne. Online Faire son pain : Spécial Machine à pain par Martine Agrech ebook Téléchargement PDF Faire son pain : Spécial Machine à pain par Martine Agrech Doc Faire son pain : Spécial Machine à pain par Martine Agrech Mobipocket Faire son pain : Spécial Machine à pain par Martine Agrech EPub
862DNW47V1J862DNW47V1J862DNW47V1J