



Panasonic



A TOUS CEUX QUI ADORENT LE PAIN.

Recettes avec *Croustina*



SD-ZP2000

WWW.EXPERIENCE-FRESH.EU



**EXPERIENCE
FRESH**

Croustina

VOTRE PAIN À VOTRE FAÇON



CROUSTILLANT. DÉLICIEUX. FAIT MAISON.

Savourez un vrai pain croustillant

Croustina détient le secret d'un irrésistible pain croustillant fait maison. Elle s'inspire des techniques de pétrissage et de cuisson des artisans boulangers pour obtenir des pains dorés et croustillants. Laissez libre cours à votre imagination et cuisinez toutes sortes de pains sains et savoureux faits maison pour vous et vos proches.



LE PÉTRISSAGE

Une nouvelle pale de pétrissage pour reproduire la technique de pétrissage artisanal.

La pale de pétrissage est spécialement conçue pour obtenir une mie aérée et une croûte croustillante. Les deux nervures évitent un pétrissage irrégulier et permettent d'obtenir une pâte uniforme.



LA LEVÉE

Un contrôle de la température pour une fermentation optimale.

Deux capteurs mesurent la température à l'intérieur de la cuve et celle de la pièce pour ajuster en conséquence le temps de repos nécessaire et idéal quelque soit la région ou le climat.



LA CUISSON

Une structure de chauffe optimisée pour un résultat artisanal.

La conception interne de la machine garantit une cuisson uniforme du pain. La chaleur est réfléchiée sur le couvercle ce qui permet de produire une croûte croustillante. Il en résulte un pain parfaitement cuit comme dans un four traditionnel.





Croustina offre un vaste choix de recettes pour une grande diversité de pains, de gâteaux et même de confitures. Mais tout d'abord, essayez de commencer avec un pain léger et croustillant. Offrez-vous un pain plein de saveurs que seul Croustina peut vous fournir.



**EXPERIENCE
FRESH**

Vous trouverez le tableau des types de farine sur la page 64.

08 PAIN



32 PAIN SUCRÉ



41 SANS GLUTEN



47 GÂTEAU



51 PÂTE



57 CONFITURE



62 AUTRE



PAIN

Si vous l'imaginez, vous pouvez le réaliser !
Croustina vous permet d'être créatif et de réussir
toutes vos recettes de pain, gâteau, brioche, le tout
en appuyant simplement sur un bouton.



PAIN BLANC

⌚ 3 h 15 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____	1 càc
Farine blanche type T55 ____	400g
Beurre _____	10g
Sucre _____	¾ càc
Sel _____	1 ¾ càc
Eau _____	260ml

ÉTAPES

- 1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain et placez lame de pétrissage sur l'axe du prévu à cet effet.
- 2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.
- 3 Placez les ingrédients mesurés dans le moule en commençant par la farine, puis en respectant attentivement l'ordre ci-contre.
- 4 Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l'unité principale. Fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton menu pour sélectionner le menu 1.
- 6 Appuyez sur le bouton Marche pour démarrer la machine.
- 7 Lorsque le pain est prêt (la machine bip 8 fois et End clignote), appuyez sur le bouton Arrêt et débranchez la machine.
- 8 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille.



PAIN



PAIN AUX POMMES DE TERRE ET AU ROMARIN

🕒 3 h 35 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

- Levure sèche _____ 1 càc
- Farine d'épeautre de type 1050 _____ 400g
- Beurre _____ 10g
- Sucre _____ ¾ càc
- Sel _____ 1 ¾ càc
- Romarin finement haché
- Pommes de terre (précuites et réduites en purée) _____ 150g
- Eau _____ 150ml

ÉTAPES

- 1 Mettez les pommes de terre à cuire et, hachez finement le romarin. Une fois les pommes de terre cuites, réduisez-les en purée.
- 2 Sortez le moule à pain et la lame de pétrissage de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 1 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 1 h avant la fin de la cuisson, saupoudrez délicatement la pâte de farine d'épeautre et de romarin.
- 5 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN ROUGE À LA FARINE D'ÉPEAUTRE ET AUX NOISETTES

🕒 3 h 25 min | Menu 2

INGRÉDIENTS

Levure sèche	1 càc
Farine d'épeautre de type 1050	400g
Beurre	10g
Sucre	¾ càc
Sel	1 ¾ càc
Noisettes (grossièrement hachées)	50g
Jus de betterave	280ml

ÉTAPES

- 1 Hachez grossièrement les noisettes.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l'exception des noisettes (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 2 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Lorsque le bip retentit à environ 20 min de cuisson, ajoutez les noisettes.
- 5 1 h avant la fin de la cuisson, saupoudrez délicatement la pâte de farine d'épeautre et de romarin.
- 6 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.





GÂTEAU POUR ENFANTS

AUX CAROTTES ET AU JUS DE POMME

🕒 3 hrs 25 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ 1 càc
Farine d'épeautre de
type 1050 _____ 300g
Farine d'épeautre
complète _____ 100g
Flocons d'avoine _____ 2 càc
Huile de colza _____ 1 càc
Carottes (finement râpées) _____ 120g
Eau _____ 130ml
Jus de pomme (sans sucres) _____ 50ml
Flocons d'avoine _____ 1 càc

ÉTAPES

- 1 Râpez finement les carottes.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain, et ajoutez tous les ingrédients (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 1 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 1 h avant la fin de la cuisson, saupoudrez délicatement la pâte de farine d'épeautre et de flocons d'avoine.
- 5 Une fois votre gâteau cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN TRADITION

⌚ 6 h | Menu 6

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ ¾ càc
Farine blanche type T55 ____ 300g
Sel _____ 1 càc
Eau (5°C) _____ 220ml

ÉTAPES

- 1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain et placez le bras pétrisseur sur l'axe prévu à cet effet.
- 2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.
- 3 Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain en commençant par la farine, puis en respectant attentivement l'ordre ci-contre.
- 4 Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l'unité principale. Fermez le couvercle.
- 5 Sélectionnez le menu 6 et appuyez sur le bouton Marche.
- 6 Lorsque le pain est prêt (la machine bipe 8 fois et End clignote), appuyez sur le bouton Arrêt et débranchez la machine.
- 7 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille.



PAIN DE MIE

⌚ 4 h / 2h | Menu 8 / 9

INGRÉDIENTS

POUR LE PAIN DE MIE
Levure sèche _____ ¾ càc
Farine blanche type T55 ____ 400g
Beurre _____ 15g
Sucre _____ 1 càc
Sel _____ 1 càc
Eau _____ 280ml

POUR LE PAIN DE MIE RAPIDE
Levure sèche _____ 1 càc
Farine blanche type T55 ____ 400g
Beurre _____ 15g
Sucre _____ 1 càc
Sel _____ 1 càc
Eau _____ 280ml

ÉTAPES

- 1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain et placez le bras pétrisseur sur l'axe prévu à cet effet.
- 2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.
- 3 Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain en commençant par la farine, puis en respectant attentivement l'ordre ci-contre.
- 4 Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l'unité principale. Fermez le couvercle.
- 5 Sélectionnez le menu 8 pour le pain de mie ou le menu 9 pour le pain de mie puis appuyez sur le bouton Marche.
- 6 Lorsque le pain est prêt (la machine bipe 8 fois et Fin clignote), appuyez sur le bouton Arrêt et débranchez la machine.
- 7 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille



PAIN COMPLET

🕒 5 h 5 min | Menu 4

INGRÉDIENTS

- Levure sèche _____ 1 càc
- Farine à pain de blé complet _____ 300g
- Farine à blanche type T55 _____ 100g
- Beurre _____ 10g
- Sucre _____ ¾ càc
- Sel _____ 1 ¾ càc
- Eau _____ 280ml

ÉTAPES

- 1 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 2 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 4 et appuyez sur le bouton Marche.
- 3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.

PAIN AU SEIGLE

🕒 3 h 20 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

- Levure sèche _____ 1 càc
- Farine blanche type T55 _____ 280g
- Farine de seigle _____ 120g
- Beurre _____ 10g
- Sucre _____ ¾ càc
- Sel _____ 1 ¾ càc
- Eau _____ 260ml

ÉTAPES

- 1 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 2 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 1 et appuyez sur le bouton Marche.
- 3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN DE CAMPAGNE

🕒 6 h 5 min | Menu 6

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ ¾ càc
Farine blanche type T55 _____ 240g
Farine à pain de blé complet _____ 30g
Farine de seigle _____ 30g
Sel _____ 1 càc
Eau _____ 210ml

ÉTAPES

- 1 Sortez le moule à pain et la lame de pétrissage de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 2 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 6 et appuyez sur le bouton Marche.
- 3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN AUX GRAINES DE COURGE

🕒 6 h 10 min | Menu 7

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ ¾ càc
Farine blanche type T55 _____ 300g
Sel _____ 1 càc
Eau _____ 220ml
Graines de courge _____ 80g

ÉTAPES

- 1 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l'exception des graines de courge (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 2 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 7 et appuyez sur le bouton Marche.
- 3 Après 1 h à 2 h 35 min de cuisson, la machine à pain se mettra à bipper. Ajoutez alors les graines de courge à la pâte. Appuyez sur le bouton Marche pour redémarrer la machine.
- 4 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN AUX NOIX ET GRAINES DE SESAME

🕒 3 h 25 min | Menu 2

INGRÉDIENTS

- Levure sèche _____ 1 càc
- Farine blanche type T55 _____ 400g
- Beurre _____ 10g
- Sucre _____ ¾ càc
- Sel _____ 1 ¾ càc
- Graines de sésame _____ 10g
- Eau _____ 280ml
- Noix _____ 90g
- Noix de cajou _____ 60g

ÉTAPES

- 1 Hachez les noix et noix de cajou.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l'exception des noix (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 2 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Après 20 à 25 min environ, la machine à pain se mettra à bipper. Ajoutez alors les noix hachées à la pâte. Appuyez sur le bouton Marche pour redémarrer la machine.
- 5 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN DE SEIGLE AUX NOIX ET AU ROMARIN

🕒 3 h 25 min | Menu 3

INGRÉDIENTS

- Levure sèche _____ 1 càc
- Farine blanche type T55 _____ 350g
- Farine de seigle type 1150 _____ 50g
- Huile de noix _____ 1 càc
- Sucre _____ ¾ càc
- Sel _____ 1 ¾ càc
- Eau _____ 280ml
- Noix (finement hachées) _____ 140g
- Romarin (finement haché) _____ 1 càs

ÉTAPES

- 1 Hachez les noix et le romarin.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l'exception des noix et du romarin (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 3 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Après 20 à 25 min de cuisson, la machine à pain se mettra à bipper. Ajoutez alors les noix et le romarin hachés à la pâte. Appuyez sur le bouton Marche pour redémarrer la machine.
- 5 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN AU QUINOA

🕒 3 h 25 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

- POUR LA PÂTE**
- Levure sèche _____ 1 ½ càc
 - Farine blanche type T55 ____ 300g
 - Quinoa blanc (finement moulu) __ 50g
 - Beurre _____ 10g
 - Sucre _____ 1 càc
 - Sel _____ 2 càc
 - Fécule de maïs _____ 50g
 - Eau _____ 275ml

- POUR LA GARNITURE**
- Quinoa complet _____ 8g

ÉTAPES

- 1 Réduisez les graines de quinoa en poudre jusqu’à ce qu’elles soient finement et uniformément moulues.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule (en suivant l’ordre d’apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 1 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.

PAIN AU CURCUMA ET AUX NOIX DE CAJOU

🕒 3 h 25 min | Menu 3

INGRÉDIENTS

- POUR LA PÂTE**
- Levure sèche _____ 1 càc
 - Farine blanche type T55 ____ 400g
 - Beurre _____ 10g
 - Sucre _____ ¾ càc
 - Sel _____ 1 ¾ càc
 - Cumin _____ 2g
 - Curcuma _____ 1g
 - Curry doux en poudre ____ 2g
 - Noix de cajou _____ 150g
 - Eau _____ 280ml

- POUR LA GARNITURE**
- Sésame noir _____ 1-2 càs

ÉTAPES

- 1 Concassez les noix de cajou.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l’exception des noix (en suivant l’ordre d’apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 3 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Après 20 à 25 min de préparation, la machine à pain se mettra à bipper. Ajoutez alors les noix de cajou concassées à la pâte. Appuyez sur le bouton Marche pour redémarrer la machine.
- 5 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.





PAIN À LA POLENTA

AUX OLIVES ET TOMATES SÉCHÉES

🕒 3 h 25 min | Menu 2

INGRÉDIENTS

- POUR LA PÂTE**
- Levure sèche _____ 1 càc
 - Farine de blé _____ 300g
 - Farine de seigle type 1150 ____ 50g
 - Polenta en poudre _____ 50g
 - Huile d'olive _____ 1 càc
 - Sucre _____ 1 càc
 - Sel _____ 1 ½ càc
 - Flocons de piment rouge ____ 1 càc
 - Olives noires (émincées) _____ 50g
 - Olives vertes (émincées) _____ 50g
 - Tomates séchées _____ 70g
 - Eau _____ 280ml

- POUR LA GARNITURE**
- Polenta en poudre _____ 1 càc

ÉTAPES

- 1 Émincez les tomates séchées et les olives.
- 2 Sortez le moule à pain et la lame de pétrissage de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le premier, à l'exception des tomates et des olives (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 2 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Après 20 à 25 min, la machine à pain se mettra à bipper. Ajoutez alors le reste des ingrédients à la pâte. Appuyez sur le bouton Marche pour redémarrer la machine.
- 5 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN CROUSTILLANT

AUX OIGNONS GRILLÉS

🕒 3 h 25 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

- Levure sèche _____ 1 càc
- Levain frais _____ 1 paquet
- Farine de blé complète ____ 400g
- Huile de colza _____ 1 càc
- Sel fumé _____ 2 càc
- Poivre _____ 1 pincée
- Noix de muscade _____ 1 pincée
- Oignons fris _____ 5 càs
- Eau _____ 260ml

ÉTAPES

- 1 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 2 Remettez le moule à pain dans la machine à pain, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 1 et appuyez sur start.
- 3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN AUX HERBES

🕒 6 h 5 min | Menu 6

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ ¾ càc
Farine blanche type T55 ____ 300g
Sel _____ 1 càc
Mélange d'herbes
aromatiques _____ 1 càc
Curcuma en poudre _____ 1 càc
Eau _____ 220ml

ÉTAPES

- 1 Sortez le moule à pain de la machine à et ajoutez tous les ingrédients dans le moule (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 2 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 6 et appuyez sur le bouton Marche.
- 3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN AU POIVRE ET AU PIMENT

🕒 3 h 25 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ 1 càc
Farine blanche type 55 ____ 400g
Huile de colza _____ 1 càc
Sel _____ 2 càc
Sucre _____ 1 càc
Paprika (doux) _____ 1 càc
Oignons grillés _____ 4 càc
Poivrons marinés _____ 80g
Pepperonis marinés _____ 50g
Piment rouge frais _____ 1
Eau _____ 260ml

ÉTAPES

- 1 Egouttez les poivrons et les pepperonis et coupez les en fines tranches. Lavez le piment, coupez le en 2 sur la longueur pour enlever les pépins. Puis coupez le en fines tranches.
- 2 Ajoutez dans l'ordre les ingrédients dans la machine à pain.
- 3 Fermez la machine à pain. Sélectionnez le menu 1 et appuyez sur Marche.
- 4 Lorsque votre pain est prêt, sortez-le et laissez-le refroidir.



PAIN AU LEVAIN ET AU POTIMARRON

🕒 6 h 15 min | Menu 7

INGRÉDIENTS

- Farine d'épeautre _____ 310g
- Farine complète d'épeautre _____ 90g
- Oignons _____ 2
- Huile d'olive _____ 2 càs
- Potimarron _____ 60g
- Levain _____ 80g
- Sel _____ 8g
- Levure _____ 1g
- Eau _____ 260ml

ÉTAPES

- Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez 260ml d'eau et la farine. Remplacez le moule dans la machine, sélectionnez le menu 7 et appuyez sur Start.
- Émincez les oignons et mettez-les dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Faites-les frire pendant 40 min à feu doux ou moyen jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. (N'oubliez pas de remuer les oignons de temps en temps). Une fois que ceux-ci sont prêts, réservez-les. Râpez le potimarron et mettez-le également de côté.
- Lorsque la machine bipera, ajoutez le levain, le sel, la levure et les légumes à la pâte et appuyez à nouveau sur Marche pour poursuivre la suite du programme.
- Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir avant de le trancher.



PAIN EN CROÛTE AU FROMAGE ET À L'AIL

🕒 4 h | Menu 1

INGRÉDIENTS

- | POUR LA PÂTE | POUR LE GARNITURE |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Levure sèche _____ 1 càs | Bouquet de persil _____ 1 |
| Farine blanche _____ 400g | Gousses d'ail _____ 1 |
| Sel _____ 1 ¼ càc | Sel et poivre |
| Sucre _____ 1 càc | Huile d'olive extra vierge _ ½ cup |
| Beurre _____ 10g | Mozzarella _____ 200g |
| Fines herbes _____ 1 càs | Cheddar _____ 150g |
| Poudre d'ail séchée _____ ½ càs | |
| Eau _____ 260ml | |

ÉTAPES

- Ajoutez tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre dans la machine à pain.
- Sélectionnez le menu 1 (environ 3 h 15 min).
- Pendant que le pain cuit, mélangez ensemble l'huile d'olive, l'ail, le persil, le sel et le poivre.
- Quand le pain est prêt, coupez le en tranches épaisses.
- Tartinez la sauce sur la tranche et saupoudrez de fromage.
- Répétez l'étape 5 pour chaque tranche.
- Rassemblez le pain et enveloppez le dans de l'aluminium.
- Faites cuire pendant 25-30 min à 180°C. Puis dégustez !

PAIN SUCRÉ

Faites ressortir les saveurs naturelles et sucrées des ingrédients. Une fonction spéciale indique le meilleur moment pour ajouter les ingrédients afin d'obtenir chaque fois un résultat idéal.



PAIN AUX CRANBERRIES ET AUX RAISINS SECS

⌚ 3 h 25 min | Menu 2

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ 1 càc
Farine blanche type T55 _____ 400g
Beurre _____ 10g
Sucre _____ ¾ càc
Sel _____ 1 ¾ càc
Eau _____ 280ml
Cranberries _____ 100g
Raisins secs _____ 50g

ÉTAPES

- 1 Hachez finement les cranberries et les raisins.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l'exception des cranberries et des raisins (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 2 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Après 20 à 25 min, la machine à pain se mettra à bipper. Ajoutez alors le reste des ingrédients à la pâte. Appuyez sur le bouton Marche pour redémarrer la machine.
- 5 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.





PAIN BLANC BANANE-CHOCOLAT

🕒 3 h 25 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ 1 càc
Huile de colza _____ 1 càs
Sel _____ 1 pincée
Sucre _____ 2 càc
Chips à la banane _____ 100g
Pépites de chocolat _____ 80g
Eau _____ 260ml
Farine type 550 _____ 400g

ÉTAPES

- 1 Hachez les chips de banane en gros morceaux.
- 2 Ajoutez dans l'ordre les ingrédients dans la cuve de la machine à pain.
- 3 Fermez la machine à pain. Sélectionnez le menu 1 et appuyez sur Marche.
- 4 Lorsque votre pain est prêt, sortez-le et laissez-le refroidir.



PAIN COMPLET AUX NOIX DE PÉCAN ET AUX FIGUES SÈCHES

🕒 5 h 10 min | Menu 5

INGRÉDIENTS

- Levure sèche _____ 1 càc
- Farine à pain de blé complet _____ 200g
- Farine blanche type T55 _____ 200g
- Beurre _____ 20g
- Sucre _____ 1 ½ càc
- Sel _____ 1 ¾ càc
- Eau _____ 300ml
- Noix de pécan _____ 30g
- Figues séchées _____ 70g

ÉTAPES

- 1 Hachez les figues séchées et concassez les noix de pécan.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l'exception des figues et des noix (en suivant l'ordre d'apparition sur la liste).
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 5 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Après 1 h 25 min à 1 h 55 min de préparation, la machine à pain se mettra à bipper. Ajoutez alors les noix concassées et les figues hachées à la pâte. Appuyez sur le bouton Marche pour redémarrer la machine.
- 5 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



PAIN DE TYPE PANETTONE

🕒 4 h 5 min | Menu 10

INGRÉDIENTS

- Lait _____ 250ml
- Levure sèche _____ 7g
- Œuf _____ 1
- Jaunes d'œufs _____ 2
- Beurre _____ 100g
- Farine de blé tendre _____ 500g
- Sucre cristallisé _____ 100g
- Citron non traité _____ ½
- Sel _____
- Ecorce d'orange _____ 100g
- Ecorce de citron _____ 100g
- Raisins secs _____ 100g
- Amandes _____ 50g

ÉTAPES

- 1 Faites chauffer lentement le lait et le beurre dans une casserole jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Le lait ne doit pas bouillir mais être tiède. Si le lait est trop chaud, laissez-le refroidir. Battez le jaune d'œuf et l'œuf entier et versez dans le lait.
- 2 Ôtez le moule de la machine à pain et ajoutez la farine, le sucre, le zeste de citron, la pincée de sel, l'écorce d'orange, l'écorce de citron, les raisins secs, les amandes et le mélange au lait tiède.
- 3 Placez le moule garni dans la machine à pain, refermez le couvercle et lancez le menu 10 (légèrement croustillant).
- 4 Une fois le pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.





PAIN AU DOUBLE CHOCOLAT

🕒 3 h 20 min | Menu 1

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ 1 càc
Chocolat en poudre _____ 1 càc
Farine blanche _____ 400g
Beurre _____ 15g
Sucre _____ ¾ càc
Sel _____ 1 ¾ càc
Cacao en poudre _____ 2 càs
Eau _____ 260ml

ÉTAPES

- 1 Ajoutez dans l'ordre les ingrédients dans la machine à pain.
- 2 Fermez la machine à pain. Mettre la machine sur le menu 1 et appuyez sur Marche.
- 3 Lorsque votre pain est prêt, sortez-le et laissez-le refroidir.



BRIOCHE

🕒 4 h | Menu 12

INGRÉDIENTS

Levure sèche _____ 1 càc
Farine à pain type T55 _____ 320g
Beurre
(coupé en cubes de 2 à 3 cm de côté) _____ 50g
Sucre _____ 3 ½ càs
Lait écrémé en poudre _____ 1 ½ càs
Sel _____ 1 ¼ càc
Jaunes d'œufs _____ 2
Œuf _____ 1
Eau _____ 110ml
Beurre (coupé en cubes de
1 à 2 cm de côté, à réserver au frais) _____ 70g

ÉTAPES

- 1 Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs, l'œuf entier et l'eau. Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez-y tous les ingrédients dans l'ordre d'apparition sur la liste, avec le mélange eau et œufs, et en laissant de côté les 70g de beurre
- 2 Sélectionnez le menu 12 et choisissez la couleur de la croûte. Appuyez ensuite sur le bouton Start.
- 3 Après 55 min environ, la machine à pain émettra un bip. Ajoutez le beurre supplémentaire (70g). Fermez le couvercle et appuyez une nouvelle fois sur Start.
- 4 Après 50 min, la machine émettra à nouveau un bip. Ouvrez le couvercle et sortez la pâte et la lame de pétrissage de la machine à pain. Graissez le moule à pain avec du beurre et remplacez-y la pâte. Fermez le couvercle et appuyez sur Start.
- 5 Une fois votre brioche cuite, démoulez-la et laissez-la refroidir.





PAIN DE MIE AUX RAISINS SECS

⌚ 4 h / 2 h | Menu 10 / 11

INGRÉDIENTS

POUR LE PAIN DE MIE RAISINS SECS

Levure sèche _____ ¾ càc
Farine blanche type T55 _____ 400g
Beurre _____ 15g
Sucre _____ 1 càc
Sel _____ 1 càc
Eau _____ 280ml
Raisins secs
(hachez en dés d'environ 1cm) _____ 120g

POUR LE PAIN DE MIE RAISINS SECS RAPIDE

Levure sèche _____ 1 càc
Farine blanche type T55 _____ 400g
Beurre _____ 15g
Sucre _____ 1 càc
Sel _____ 1 càc
Eau _____ 280ml
Raisins secs
(hachez en dés d'environ 1cm) _____ 120g

ÉTAPES

- 1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain et placez le bras pétrisseur sur l'axe du bras pétrisseur prévu à cet effet.
- 2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.
- 3 Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain de haut en bas.
- 4 Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l'unité principale. Fermez le couvercle.
- 5 Sélectionnez le menu 10 pour le pain de mie aux raisins secs ou le menu 11 pour le pain de mie aux raisins secs rapides puis appuyez sur le bouton Marche.
- 6 Lorsque vous entendez un bip, ajoutez les raisins secs manuellement, puis appuyez sur le bouton pour redémarrer.
- 7 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille.



SANS GLUTEN

Même les personnes allergiques au gluten peuvent profiter d'un large choix de recettes de pains et gâteaux sans gluten doux, moelleux et délicieux.





PAIN PROTÉINÉ SANS GLUTEN

AUX BAIES DE GOJI

🕒 1 h 55 min | Menu 1 / 13

INGRÉDIENTS

- POUR LA PÂTE**
- Lait écrémé _____ 450g
 - Œufs _____ 7
 - Mélange de graines _____ 75g
 - Graines de lin moulues _____ 150g
 - Baies de goji _____ 75g
 - Poudre d'amandes _____ 150g
 - Son d'avoine _____ 75g
 - Farine de maïs _____ 45g
 - Sel _____ 2 càc
 - Levure chimique _____ 21g
- POUR LA GARNITURE**
- Mélange de graines _____ 20g

ÉTAPES

- 1 Faites tremper les baies de goji dans de l'eau pendant environ 5 min puis égouttez-les.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez tous les ingrédients dans le moule, à l'exception de la garniture.
- 3 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 1 et appuyez sur le bouton Marche.
- 4 Après avoir laissé la machine mélanger pendant environ 10 à 15 min, appuyez sur le bouton Arrêt et ajoutez la garniture.
- 5 Sélectionnez le menu 13, appuyez sur le bouton Marche puis laissez cuire pendant approximativement 1 h 30 min.



PAIN DE RIZ BRUN SANS GLUTEN

🕒 2 h | Menu 14

INGRÉDIENTS

- Lait _____ 310ml
- Œufs _____ 2
- Vinaigre de cidre _____ 1 càs
- Huile _____ 2 càs
- Miel _____ 60g
- Sel _____ 1 ¼ càc
- Farine de riz brun _____ 150g
- Fécule de pomme de terre _____ 300g
- Gomme de xanthane _____ 2 càc
- Levure sèche _____ 2 ½ càc

ÉTAPES

- 1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain et placez le bras pétrisseur sur l'axe prévu à cet effet.
- 2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.
- 3 Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain de haut en bas.
- 4 Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l'unité principale. Fermez le couvercle.
- 5 Sélectionnez le menu 14.
- 6 Appuyez sur le bouton Marche pour commencer.
- 7 Appuyez sur le bouton Arrêt et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que Fin clignote.



PAIN AUX NOIX ET AUX GRAINES SANS GLUTEN

🕒 2 h 30 min | Menu 14

INGRÉDIENTS

- Graines de lin _____ 1 càs
- Graines de courge _____ 1 càs
- Graines de sésame _____ 1 càs
- Graines de millet _____ 1 càs
- Noix (concassées) _____ 1 càs
- Eau _____ 350ml
- Vinaigre de cidre _____ 1 càc
- Huile végétale _____ 4 càc
- Œufs de taille moyenne _____ 2
- Sel _____ 1 càc
- Miel (vous pouvez le remplacer par du sucre) _____ 1 càc
- Farine à pain (sans gluten) _____ 450g
- Levure (levure rapide et facile mélanger) _____ 1 ½ càc

ÉTAPES

- 1 Avant de préparer le pain, faire torréfier les noix et les graines pour développer leurs arômes. Saler légèrement et laisser refroidir. (Nous vous suggérons d'acheter un paquet de chacune des graines et noix, de les cuire toutes ensemble et, une fois refroidies, de les conserver dans une boîte hermétique. Elles sont parfaites pour accompagner vos recettes et apporter de la texture et de la saveur à vos salades).
- 2 Verser l'eau, le vinaigre, l'huile, les œufs, le sel et le sucre dans le moule à pain.
- 3 Ajouter la farine, les graines et la levure. Régler votre machine à pain sur le menu 14 et le brunissage de la croûte sur foncée.





GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

🕒 1 h 50 min | Menu 15

INGRÉDIENTS

Beurre (coupé en cubes 1cm de côté)	150g
Sucre	150g
Œufs	3
Chocolat noir (fondu)	120g
Farine de riz blanc	120g
Cacao en poudre	30g
Levure chimique	10g

ÉTAPES

- 1 Sortez le moule à pain de la machine à pain et ajoutez-y tous les ingrédients.
- 2 Remplacez le moule dans la machine, fermez le couvercle, sélectionnez le menu 15 et appuyez sur Start.
- 3 Une fois votre gâteau cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



GÂTEAU

Pas besoin de techniques ou d'ustensiles spéciaux tels que des fouets ou des moules de cuisson. Cuisez de délicieux gâteaux rapidement et facilement, à tous les coups.





GÂTEAU À LA BANANE

🕒 1 h 15 min | Menu 13

INGRÉDIENTS

Beurre	100g
Sucre en poudre	175g
Œufs (gros et battus)	2
Farine (tamisée)	200g
Levure chimique	½ càc
Bananes (mûres)	200g
Yaourt nature	85g
Noix de muscade	½ càc
Raisins secs	125g
Noix	100g
Graines de pavot	50g

ÉTAPES

- 1 Dans un bol, battre le beurre en pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, ajouter les œufs battus, puis la farine et la levure chimique petit à petit jusqu'à ce que tout soit incorporé.
- 2 Écraser les bananes en purée lisse et les incorporer au mélange avec le yaourt. Ajouter la noix de muscade, les raisins secs, les noix grillées et les graines de pavot et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
- 3 Déposer le mélange dans le moule à pain tapissé de papier sulfurisé et régler sur le menu 13 pendant 1 heure. Contrôler la cuisson du gâteau après environ 45 min en appuyant légèrement à la surface. Si elle reprend sa forme, le gâteau est cuit. Sinon, le laisser encore cuire.



GÂTEAU AUX CRANBERRIES ET AU POTIRON

🕒 1 h 50 min | Menu 13

INGRÉDIENTS

Farine	250g
Bicarbonate de soude	10ml
Levure chimique	10ml
Épices pour tarte au potiron	4 càc
Sucre roux	100g
Huile végétale	150ml
Œufs de calibre moyen (battus)	3
Potiron cuit et moelleux (coupé en dés)	300g
Cranberries (fraîches ou séchées)	75g

ÉTAPES

- 1 Tamisez la farine, le bicarbonate de soude et la levure chimique dans un bol, avec les épices pour tarte au potiron.
- 2 Ajoutez et mélangez le sucre roux et faites un puit au centre.
- 3 Ajoutez ensuite l'huile et les œufs battus. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporez le potiron cuit et les fruits.
- 4 Retirez la lame de pétrissage du moule à pain et tapissez le fond et les côtés de ce dernier de papier sulfurisé.
- 5 Versez le mélange dans le moule à pain en vous assurant que celui-ci se trouve bien dans les limites du papier sulfurisé.
- 6 Sélectionnez le menu 13 et entrez 55 min sur le minuteur.
- 7 En fin de cuisson, vérifiez avec la pointe d'un couteau que le gâteau est cuit. S'il est nécessaire de le faire cuire plus longtemps, sélectionnez le menu 13 à nouveau et entrez 3 à 5 min de plus sur le minuteur. Si la pâte n'est que légèrement collante, le gâteau terminera de cuire durant la période de repos.
- 8 Sortez le moule de la machine à pain en vous aidant de gants de cuisine. Laissez reposer 5 à 10 min avant de démouler puis laissez le gâteau refroidir.
- 9 Décorez le dessus du gâteau au moyen d'un glaçage au fromage frais et décorez-le de cerneaux de noix.



GÂTEAU AUX ÉPICES AVEC GLAÇAGE ET PISTACHES

🕒 90 min | Menu 18

INGRÉDIENTS

Beurre doux	120g
Sucre roux	200g
Œufs	3
Crème	230g
Zeste d'orange	2 càc
Farine de froment	200g
Levure chimique	1 càc
Cardamome en poudre	2 càc
Cannelle en poudre	1 càc
Sel	½ càc
Amandes effilées	2 càs
Jus de citron (fraichement pressé)	1 càs
Pistaches hachées	3 càs

ÉTAPES

- Mélangez le beurre et le sucre au fouet ou avec un robot de cuisine jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Ajoutez les œufs un à un. Ajoutez la crème et le zeste d'orange.
- Dans un autre bol, mélangez la farine, la levure chimique, la cardamome, la cannelle, le sel et les amandes. Ajoutez cette préparation à la pâte et mélangez.
- Retirez le moule de la machine en exerçant un mouvement rotatif. Recouvrez le moule (ne pas utiliser le bras pétrisseur) de papier de cuisson. Versez la pâte dans le moule de cuisson et placez ce dernier dans la machine à pain. Sélectionnez le menu 18 et mettez à cuire pendant 60 min.
- Fermez le couvercle et commencez la cuisson en appuyant sur le bouton « Démarrer ».
- Dès que la machine émet huit bips, ouvrez le couvercle et retirez le moule de cuisson. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir.
- Pour le glaçage, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez les blancs, le sucre et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Retirez soigneusement le papier cuisson autour du gâteau et mettez ce dernier dans un plat. Recouvrez-le de glaçage et décorez avec des pistaches.



PÂTE

Élargissez votre répertoire de recettes en choisissant librement les ingrédients et les formes du pain.



TORSADE

🕒 2 h 50 min | Menu 16

INGRÉDIENTS

Farine d'épeautre de type 630	500g
Eau tiède	360ml
Levure sèche	7g
Farine de blé complète	100g
Sel	15g
Sirop d'érable	1 càs
Eau	500ml

ÉTAPES

- 1 Dans le moule à pain, ajoutez tous les ingrédients nécessaires à la préparation de la pâte ainsi que 360ml d'eau tiède choisissez le menu 16 et appuyez sur le bouton marche.
- 2 Retirez ensuite la pâte de la machine à pain et séparez-la en deux sur une surface bien farinée. Formez deux boudins et entortillez-les plusieurs fois sur eux-mêmes. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez lever pendant 20 min.
- 3 Au bas du four, placez une plaque ignifugée remplie de 500ml d'eau et préchauffez le four à 240°C en mode chaleur tournante.
- 4 Cuisez les torsades pendant 15 min puis réduisez la température à 190°C et faites cuire pendant 10 min supplémentaires.





PIZZA MAISON

🕒 1 h 15 min | Menu 17

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

Farine d'épeautre	_____	450g
Eau	_____	240ml
Huile d'olive	_____	4 càs
Sel	_____	2 càc
Levure	_____	1 càc

POUR LA SAUCE

Tomates en morceaux	_____	boîte de conserve
Oignon émincé	_____	1
Gousse d'ail émincé	_____	1
Origan	_____	2 càc
Un soupçon de vinaigre balsamique		
Huile d'olive		
Sel et poivre		

POUR LA GARNITURE

Chou-rave	_____	2 (ou 1 grand)
Mozzarella	_____	150g
Fromage de chèvre	_____	200g
Pistaches non grillées	_____	50g
Bacon fumé	_____	100g
Maïs	_____	50g
Huile d'olive		

ÉTAPES

- 1 Préchauffez votre four à 220°C (thermostat 7-8)
- 2 Mettre les ingrédients de la pâte, à l'exception de la levure, dans la machine à pain en utilisant la pale de pétrissage. Ajoutez ensuite la levure dans la machine à pain. Sélectionnez le menu 17. Appuyez sur Démarez.
- 3 Pour la sauce, mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et ajoutez les oignons. Laissez cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ensuite, ajoutez l'ail, les tomates et l'origan. Laissez mijoter 5 à 10 minutes à feu doux. Une fois que le mélange est légèrement épaissi, ajoutez un soupçon de vinaigre balsamique et assaisonnez avec du sel et du poivre. Laissez mijoter encore 5 minutes, puis goûtez la sauce. Placez la sauce dans un robot de cuisine et mélangez jusqu'à obtenir une consistance plus lisse. Puis, laissez refroidir.
- 4 Pendant ce temps, préparez la garniture. Coupez le chou-rave en petites tranches de 3mm. Il est important de les couper en petites tranches sinon ils ne cuisent pas correctement.
- 5 Divisez la pâte en 4 parties (couvrez les parties que vous n'utilisez pas sinon elles vont se dessécher). Pétrir la pâte avec vos mains, en cercle, carré ou rectangle selon vos préférences.
- 6 Etalez la pâte à pizza puis placez là sur la plaque préalablement recouverte de papier cuisson.
- 7 Etalez la sauce tomate et répartissez la garniture de manière homogène.
- 8 Enfournez le tout pendant 8 min pour une pâte fondante et 12 min pour une pâte plus croustillante.





PITAS

🕒 1 hr | Menu 17

INGRÉDIENTS

- Levure _____ ½ càc
- Farine complète _____ 250g
- Sucre _____ ½ càc
- Sel _____ ½ càc
- Eau _____ 150ml

ÉTAPES

- 1 Mettre les ingrédients dans la machine à pain et sélectionnez le menu 17.
- 2 Ensuite, divisez la pâte en 4 parties. Roulez les dans des formes ovales de 25 x 13cm. Placez les sur une plaque spéciale à pâtisserie.
- 3 Cuire à 240°C / therm: 9 pendant 6–9 min.
- 4 Enveloppez les dans un torchon propre et humide pour les garder moelleuses.



CONFITURE

Préparez votre propre confiture maison en appuyant simplement sur un bouton. Profitez du goût délicieux des ingrédients de saison tout au long de l'année.





CONFITURE ABRICOTS ET ROSE

🕒 2 h 10 min | Menu 18

INGRÉDIENTS

POUR LA CONFITURE
Abricots dénoyautés _____ 1kg
Sirop d'érable _____ 180g
Jus de citron _____ 10ml
Sel _____ 4g
Extrait de vanille
(ou 1/4 gousse de vanille) _____ 1 càc

POUR L'INFUSION DE ROSE
Eau bouillante _____ 30ml
Roses séchées _____ 6-8

ALTERNATIVE DE L'INFUSION DE ROSE
Extrait de vanille
(ou 1 gousse de vanille) _____ 2 càc

ÉTAPES

- 1 Préparez l'infusion à la rose et fermez le couvercle pour garder au maximum les arômes. Laissez infuser pendant 10-15 min.
- 2 Lavez et séchez les abricots. Retirez les noyaux et coupez les abricots en 2 de façon à avoir des morceaux de taille moyenne.
- 3 Versez les abricots, le sirop d'érable, le jus de citron et la vanille dans la Croustina. Puis versez les roses et l'infusion de rose.
- 4 Remuez doucement avec une cuillère en bois.
- 5 Sélectionnez le mode confiture et laissez cuire 2 h environ.
- 6 Transférez la confiture dans des pots à confiture stérilisés, remplissez les au maximum jusqu'au bord et tapotez les pots sur le plan de travail pour éviter l'air de rentrer. Pour éviter que les pots ne se brisent sous l'effet de la chaleur, faites bouillir les pots dans une casserole d'eau bouillante.



CONFITURE DE FRAISE

🕒 1 h 45 min | Menu 18

INGRÉDIENTS

Fraises (finement émincées) _____ 600g
Sucre _____ 400g
Pectine _____ 13g

ÉTAPES

- 1 Déposez la moitié des fruits dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le reste des fruits et du sucre.
- 2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.
- 3 Sélectionnez le menu 18 et réglez la minuterie sur 1 h 40 min.





CONFITURE DE GROSEILLES

🕒 1 h 50 min | Menu 18

INGRÉDIENTS

- Groseilles réduites en purée grossière _____ 300g
- Piments (finement hachés) _____ 2
- Racine de gingembre finement râpée _____ 4cm
- Oranges (le jus et leurs zestes finement râpés) ____ 2
- Sucre _____ 150g
- Pectine en poudre _____ 3g

ÉTAPES

- 1 Mettre tous les ingrédients sauf le sucre et la pectine dans le moule à pain.
- 2 Ajoutez maintenant le sucre et saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.
- 3 Sélectionnez le menu 18 et réglez la minuterie sur 1 h 40 min.



CHUTNEY AU POTIRON ET AUX ABRICOTS SECS

🕒 2 h 10 min | Menu 18

INGRÉDIENTS

- Potiron _____ 400g
- Oignon _____ 1
- Abricots secs _____ 100g
- Gingembre râpé _____ 2 càc
- Gousses d'ail râpée _____ 2
- Graines de moutarde _____ 1 càc
- Graines de coriandre _____ 1 càc
- Poivre noir _____ ½ càc
- Graines de piment _____ ¼ càc
- Sucre de canne _____ 150g
- Sel _____ 1 càc
- Vinaigre de pomme _____ 140ml
- Eau _____ 60ml
- Cumin noir _____ 1 càc

ÉTAPES

- 1 Coupez le potiron en morceaux (1cm) et émincez les oignons. Coupez les abricots secs grossièrement.
- 2 Mettre tous les ingrédients dans la Croustina. Sélectionnez le menu 18 (environ 2 h). Après 1 h 30 min environ, vérifiez s'il reste suffisamment d'eau dans le moule à pain. Sinon rajoutez 2-3 cuillères à soupe d'eau à l'intérieur.
- 3 Après 2 h de cuisson, transférez le chutney dans un pot stérilisé, fermez le couvercle et laissez refroidir. Vous pouvez le conserver 4 semaines dans votre réfrigérateur.



AUTRE

Croustina peut être utilisée pour préparer un large éventail de recettes en plus du pain. Il est aussi idéal pour la cuisson de plats populaires tels que la polenta et les pâtes.



POLENTA AUX CHAMPIGNONS

🕒 1 h 10 min | Menu 18

INGRÉDIENTS

POUR LA POLENTA

Eau (tiède ou chaude) _____ 1l
Farine de maïs (bio) _____ 200g
Sel _____ 3g

POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Mélange de champignons (nettoyés) _____ 300g
Gousse d'ail (épiluchée) _____ 1
Jeunes oignons _____ 15g
Huile d'olive _____ 30g
Feuilles de sauge (fraîche) _____ 6-8
Romarin haché _____ 2g
Feuille de laurier _____ 1
Kudzu _____ 2g
Lait d'amandes (fait maison) _____ 30ml
Sauce tamari _____ 1 càs
Bouillon de légumes _____ 15g
Sel

ÉTAPES

- 1 Versez tout d'abord de l'eau tiède (et pas froide) dans la machine à pain et ajoutez ensuite la farine et du sel. Sélectionnez le menu 18.
- 2 Coupez les champignons en tranches ou en cubes et les jeunes oignons en longues lamelles.
- 3 Dans une poêle, faites chauffer l'huile et ajoutez l'ail, les oignons et la feuille de laurier. Quand l'ail commence à frémir, ajoutez les champignons. Salez et laissez cuire pendant 8 à 10 min. Ajoutez la sauge, du sel. Poursuivez la cuisson pendant 1 min.
- 4 Dans un autre récipient, mélangez le kudzu, le lait végétal et la sauce tamari à l'aide d'un fouet en veillant à ce qu'aucun grumeau ne se forme.
- 5 Versez le mélange dans la poêle avec les champignons et laissez frémir pendant 1 à 2 min. Laissez réduire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Mélangez et ajoutez le bouillon de légumes si nécessaire.
- 6 Ajoutez le romarin haché environ 2 min avant la fin de la cuisson.
- 7 Retirez l'ail et la feuille de laurier. Placez la polenta chaude sur une planche à découper en bois et servez-la avec la sauce aux champignons.

INTERNATIONALE MEHLTYPEN / TYPES DE FARINE INTERNATIONAUX

Ausmahlungsgrad / Taux d'extraction	Deutschland / Allemagne	Schweiz / Suisse	Frankreich / France	Italien / Italie	Österreich / Autriche
WEIZENMEHLE / FARINES DE BLÉ					
40–56%	Type 405 ²	Weissmehl / Farine blanche	T45	–	W480 / glatt
	Type 405 / Wiener Griessler / Dunst / Spätzlemehl	Spezialmehl / Farine blanche	–	–	W480 / griffig / doppelgriffig
64–71%	Type 550	Weissmehl / Farine blanche	T55	tipo 00 / Gelb, tipo 00 / Blau ³	–
	–	–	–	tipo 0 / rot	W700
76–79%	Type 812	Halbweissmehl / Farine mi-blanche	T65	tipo 1	–
82–85%	Type 1050	Ruchmehl / Farine bise	T80	tipo 2	–
100%	Weizen-Vollkornmehl ¹	Vollkornmehl / Farine complète	–	Integrale / Vollkorn	W1800
ROGGENMEHLE / FARINES DE SEIGLE					
0–62%	Type 610	–	–	–	R500 (Vorschuss)
69–72%	Type 815	720	T70	–	–
79–83%	Type 1150	1100	T130	tipo 1	R960 (Normal)
100%	Roggen-Vollkornmehl ¹	1900	–	Integrale / Vollkorn	R2500
DINKELMEHLE / FARINES D'ÉPEAUTRE					
0–75%	Type 630 ²	Weissmehl / Farine claire	–	Bianca / Weissmehl	D700 / glatt
82–85%	Type 1050	Ruchmehl / Farine classic	–	–	D1500
100%	Dinkel-Vollkornmehl ¹	Vollkornmehl / Farine complète	–	Integrale / Vollkorn	–

¹ Vollkornschrot, Vollkornmehl und Griess sind nicht typisiert. / Farines complètes et gruau ne sont pas typés.

² Die Unterscheidung der Type 405 in glatt/doppelgriffig bezeichnet die Einteilung nach ansteigender Korngrösse. Das glatte Mehl ist das feinste, doppelgriffiges Mehl nimmt man z.B. für Strudelteig. / La distinction du type 405 en „glatt/doppelgriffig“ se fait par la taille du grain. La farine „glatt“ est la plus fine, „doppelgriffig“ s'utilise p.ex. pour la pâte à strudel.

³ In Südtirol wird das Mehl zusätzlich nach Farben kategorisiert: die Kategorie „Blau“ verfügt über eine höhere Backqualität als die Kategorie „Gelb“. / En Tyrol du Sud la farine est aussi catégorisée par couleur: La catégorie „Bleu“ dispose d'une qualité de cuisson plus haute que la catégorie „Jaune“.

