



PAINS

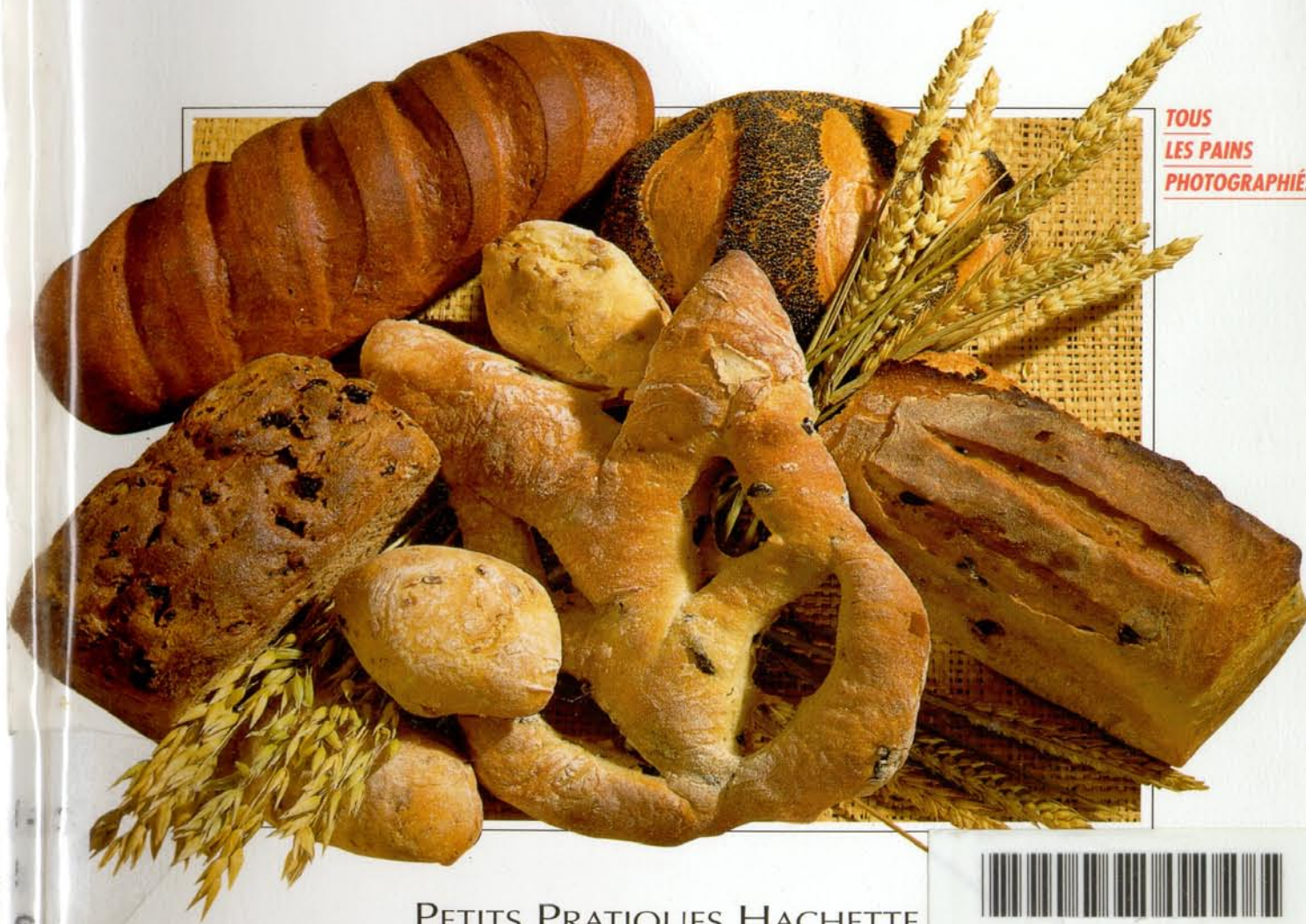
TOUS LES PAINS À FAIRE FACILEMENT CHEZ SOI.

Pain de seigle, pain complet, pain brioché, pain à la cannelle, pain d'épices... ce petit guide vous livre les secrets de notre aliment de base. De la recette traditionnelle aux compositions originales, vous apprendrez grâce aux explications simples et précises à fabriquer votre propre pain dans un four traditionnel. Toutes les recettes sont photographiées, certaines recettes un peu plus longues sont complètes. Un livre facile pour les amateurs d'autrefois.



2000.II
62.0824.3

PAINS



**TOUS
LES PAINS
PHOTOGRAPHIÉS**

PETITS PRATIQUES HACHETTE



N° 12392

PAINS

Minouche Pastier

Photos

Patrick Bourdet
Pierre Ginet



HACHETTE



4 Introduction

- 5 Faire son pain soi-même
- 5 Les farines
- 6 Les autres ingrédients
- 7 Le pétrissage
- 9 La pâte au robot
- 9 Faire lever la pâte
- 11 La cuisson
- 11 Quelques trucs bons à savoir

12 Pains de base

- 12 Pain brioché
- 12 Pains de seigle
- 14 Miche au levain
- 16 Pain à la bière
- 16 Pain de mie
- 18 Miche complète
- 18 Pain de campagne
- 20 Pains d'épeautre

22 Pains fantaisie sucrés

- 22 Pain à la cannelle
- 22 Pain aux noisettes
- 24 Pain américain aux fruits
- 24 Pain d'épice
- 26 Pain perdu
- 26 Pain au cacao et au café
- 28 Pain aux pistaches
- 28 Pain au citron
- 30 Buns
- 32 Pain banane-pistaches
- 32 Pain aux raisins secs

34 Pains fantaisie salés

- 34 Pain aux flocons d'avoine
- 34 Pain échalotes-lardons
- 36 Pain au safran
- 36 Pain de maïs
- 38 Pain au jambon et aux olives
- 38 Pain à la farine de châtaignes
- 40 Miche aux pommes de terre
- 42 Pain aux herbes
- 42 Petits pains pour sandwiches

44 Fougasses aux herbes

- 44 Pain aux fromages
- 46 Petits pains aux noix et oignons
- 46 Pain à la crème aigre

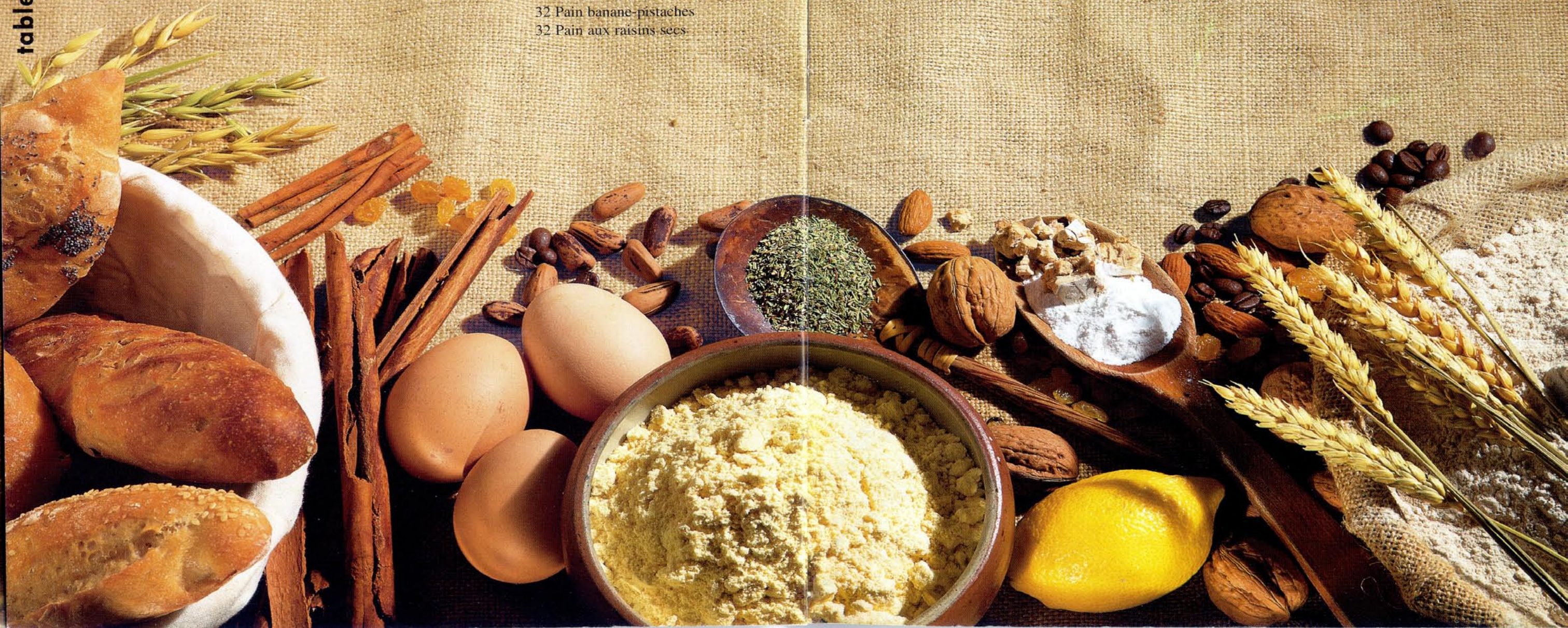
48 Brioches et viennoiseries

- 48 Brioche facile
- 48 Croissants briochés
- 50 Brioche vendéenne

52 Petits pains au lait

- 52 Saucisson en brioche
- 54 Brioche parisienne
- 56 Brioche instantanée
- 56 Savarin
- 58 Brioche aux noix
- 58 Kouglof
- 60 Brioche de Nanterre

62 Table des recettes



La culture du blé est antérieure à l'histoire. La plus ancienne céréale est l'engrain, une graminée sauvage ne portant qu'un seul grain. Cette graminée de l'Abyssinie du Sud est le plus ancien témoignage de la première céréale. Par la suite, la culture, la sélection et les mutations firent de ce fossile vivant, l'ancêtre du blé que nous utilisons actuellement.

L'invention du pain levé est attribuée aux Égyptiens, qui auraient découvert la fermentation par hasard, grâce à un morceau de pâte devenu aigre.

Les Gaulois préparaient un pain à base de cervoise. En somme, l'ancêtre du pain à la bière que l'on prépare aujourd'hui encore dans certaines régions.

Le pain à la cervoise, bien levé grâce à cette boisson, avait grande réputation.

Au XVIII^e siècle apparurent les pains fermentés à la levure de bière.

Ce procédé de fermentation permet la préparation de pains plus variés que l'on pouvait mouler en rond.

Au banquet du sacre de Louis XIII, la table était dressée avec des tranches de pain en guise d'assiettes. Ces assiettes improvisées avaient l'avantage d'absorber les sauces et d'être consommées après le plat qu'elles contenaient.

Jusqu'à une époque relativement récente, les ouvriers agricoles utilisaient une tranche de pain comme assiette pendant les travaux des champs.

Au début du XX^e siècle, on préparait encore le pain du ménage à la ferme et on le cuisait soit dans le four à pain de la cheminée, soit dans le four communal.

Le mobilier des fermes comportait une maie où les pains

levaient pour la subsistance de la quinzaine. Une fois cuits, ils étaient entreposés sur un râtelier suspendu aux poutres de la salle commune, juste au-dessus de la table, et se trouvaient ainsi à l'abri des rats et des souris.

Le levain – qui ne s'appelait pas encore le « chef » – était toujours frais, car il provenait de la maison de celui qui avait cuit le pain en dernier et passait ainsi de maison en maison. Autrefois le pain était un élément important de l'alimentation, et toutes les femmes n'avaient pas le même tour de main pour réussir la pâte ; la jeune fille qui savait bien faire le pain était un parti recherché !

Les maisons campagnardes étant peu chauffées, il n'était pas rare que la pâte lève au chaud sous l'édredon ; on la surnommait la « malade » puisqu'elle restait au « lit ».

La première boulangerie utilisant les procédés viennois fut créée en France en 1840.



Faire son pain soi-même

Il est regrettable de constater que dans le pays d'origine de la célèbre baguette, le pain n'a pas toujours la qualité voulue, hormis chez certains artisans qui apportent encore beaucoup de soin à sa préparation.

Faire un pain de ménage ne présente guère de difficulté. Certes, vous ne réussirez pas forcément un très bon pain du premier coup, mais, l'expérience venant vite, vous saurez apprécier la bonne texture, le point de fermentation adéquat et la bonne cuisson.

Les recettes de cet ouvrage utilisent des procédés simples et nous avons opté pour les pains préparés à la levure sèche, qu'il est très facile de se procurer. Un seul des pains de cet ouvrage, celui de campagne (*voir p. 18*), indique le procédé avec la levure fraîche, mais il est toujours possible, si vous le souhaitez, de remplacer la levure sèche par la levure fraîche.

Lorsque vous serez experte, ce qui viendra vite, faites profiter vos amis de votre expérience en apportant en cadeau le pain « maison » que vous partagerez avec eux.

Les farines

Nous nous contentons ici d'indiquer les caractéristiques des farines utilisées dans cet ouvrage et de laisser de côté toutes les farines réservées aux professionnels et d'un emploi un peu délicat pour l'amateur.

● **La farine de blé** est la plus riche en protéines productrices de gluten. Elle est parfaite pour la préparation du pain et des viennoiseries.

La farine type 55 est mieux adaptée à la préparation du pain et la farine type 45 à celle des viennoiseries. Cette dernière est plus chère, car moins rentable. En effet, avec 100 kg de blé, l'on obtient 75 kg de farine type 55 et seulement 68 kg de farine type 45.

Vous trouverez des farines de blé moulues à la meule dans les épicerie fines, les magasins de produits diététiques et dans certaines grandes surfaces ; elles sont un peu coûteuses, mais donnent d'excellents résultats.

● **La farine complète** est préparée à partir du grain entier.

On la trouve aussi moulue à la meule et elle fournit un très bon pain complet qui peut se garder frais plusieurs jours.

● **La farine de seigle** contient peu de gluten, c'est pourquoi il faut la mélanger à de la farine de blé pour obtenir un pain ayant une bonne texture. La farine de seigle est idéale pour le pain de campagne ; certaines marques de farines commercialisent des mélanges prêts à l'emploi.

La farine complète s'achète aussi

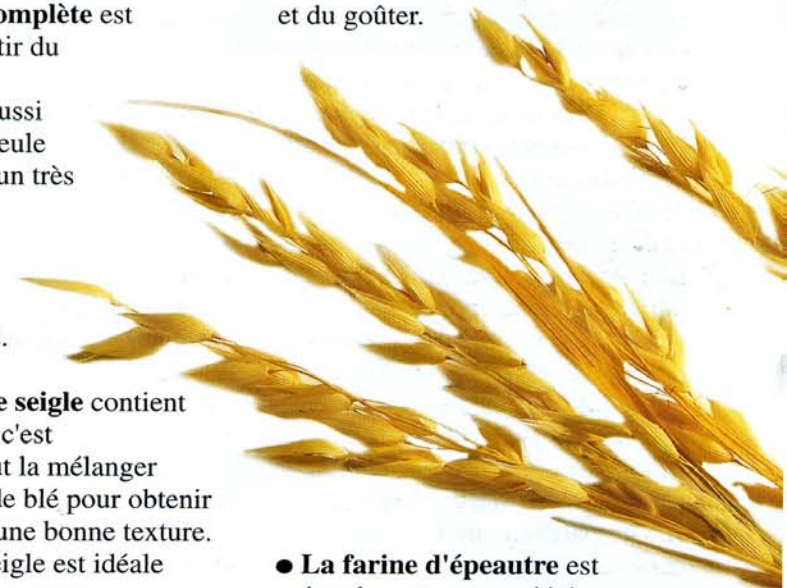
moulue à la meule, mais il faut la mélanger à de la farine de blé. On trouve aussi pour cette farine des mélanges prêts à l'emploi.

● **La farine de maïs** a une belle couleur jaune. Elle s'achète dans les magasins de produits diététiques ou les épicerie fines. Ne la remplacez pas par de la semoule fine, vous n'obtiendriez pas de bons résultats.

● **La farine de sarrasin** s'utilise en mélange et donne une saveur particulière au pain.

● **La farine de châtaignes** s'utilise aussi en mélange. Elle confère à certains pains un goût légèrement sucré qui convient très bien aux tartines du petit déjeuner et du goûter.

● **La farine d'épeautre** est préparée avec une variété de blé dont les petits grains bruns adhèrent à la balle. Cette céréale, longtemps oubliée, donne au pain un goût très agréable.





Les autres ingrédients

● Le liquide

Toutes les farines n'ont pas le même pouvoir d'absorption, et la quantité de liquide à ajouter n'est pas toujours exactement la même. Vous aurez rapidement assez d'expérience pour évaluer la bonne quantité. Basez-vous sur la consistance indiquée pour chaque pain. On utilise généralement de l'eau, ou un mélange de lait et d'eau, et l'on ajoute parfois un peu de lait fermenté ou de bière. Au moment de les ajouter à la farine, ces liquides doivent être tiédés à une température avoisinant 30 °C, et même un peu plus pour la levure sèche.

● Le sel

Moins important que la farine et le liquide, il est néanmoins l'un des composants de base de la pâte. Le sel marin fin est le plus indiqué pour la préparation du pain. En premier lieu, il améliore les qualités plastiques de la pâte en lui conférant une certaine fermeté. On peut augmenter légèrement la quantité de sel, qui freine un peu la fermentation et joue ainsi le rôle de régulateur. Il aide également à la coloration de la croûte lors de la cuisson et, enfin, il améliore sensiblement le goût. L'on conseille l'utilisation du sel fin bien sec, car, si à la suite d'un oubli, vous devez

le rajouter en cours de travail, il se dissout sans eau au contact de la pâte humide pendant le pétrissage. Si vous n'avez que du gros sel, faites-le d'abord fondre dans un peu de liquide pris sur la quantité totale à utiliser. Il faut éviter le contact prolongé du sel avec la levure, à laquelle il ne faut pas l'ajouter, il est préférable de l'incorporer aux autres ingrédients du pain.

● La levure

Elle provoque la fermentation et transforme les glucides en alcool et en gaz carbonique.

– *La levure fraîche* se vend en bloc de 42 g, quantité valable

pour environ 1 kg de farine. Il en faut un peu moins pour les farines légères et un peu plus pour les farines lourdes. Elle se conserve parfaitement 2 à 3 semaines au réfrigérateur et 6 mois au congélateur. Il faut ensuite la faire décongeler à température ambiante.

Pour les recettes de cet ouvrage, nous avons privilégié l'emploi de la levure sèche, que l'on peut se procurer très facilement.

La levure fraîche s'achète dans les boulangeries et, avec l'expérience, vous constaterez vite que la plupart des boulangers ne sont guère empressés de vous en vendre, préférant de loin vous vendre leurs propres produits. Son emploi n'est guère différent de celui de la levure sèche, il faut simplement augmenter un peu la quantité de levure fraîche.

– *La levure sèche* se présente en grains et retrouve son pouvoir de fermentation au contact du liquide utilisé. Celui-ci doit être légèrement plus chaud que pour la levure fraîche. Ce procédé est aussi valable pour la levure sèche, dont le mode d'emploi indique de la mélanger sèche à la farine. La levure est prête à l'utilisation dès qu'il se forme une couche mousseuse à la surface.

– *Le bicarbonate de soude* entre dans la préparation du pain d'épice et de certains pains. Le gaz carbonique qu'il contient permet au pain de lever pendant la cuisson. Ce type de pain ne nécessite aucune fermentation préalable.

● Le levain ou « chef »

Il y a plusieurs procédés pour préparer le levain :

– *Le levain à la levure sèche*

La recette du pain au levain présentée dans cet ouvrage indique comment préparer un levain avec la levure sèche (voir p. 14). Ce levain peut être utilisé pour toutes les sortes de pains au levain. Le levain « chef » est un reste de la pâte de la veille, utilisé pour faire lever la prochaine fournée.

Il existe deux autres procédés pour préparer le levain :

– *Le levain spontané*

Délayez 6 à 7 cuillerées de farine avec 10 cl d'eau tiédie à environ 30 °C. Versez l'eau peu à peu et arrêtez d'en ajouter dès que la pâte est mollette. Couvrez la jatte d'un film étirable, déposez-la dans une corbeille et enveloppez le tout dans une couverture. Mettez la corbeille près d'un radiateur ou d'une source de chaleur, afin de maintenir tiède pendant 36 h environ. Le levain est prêt lorsque la pâte se boursoufle et commence à se craqueler. Dans une autre jatte, pétrissez le reste de la farine avec assez d'eau à 30 °C pour obtenir une boule de pâte ferme mais encore souple. Incorporez-y le levain et laissez lever la pâte pendant environ 12 h, sous un torchon humide, au chaud et à l'abri des courants d'air.

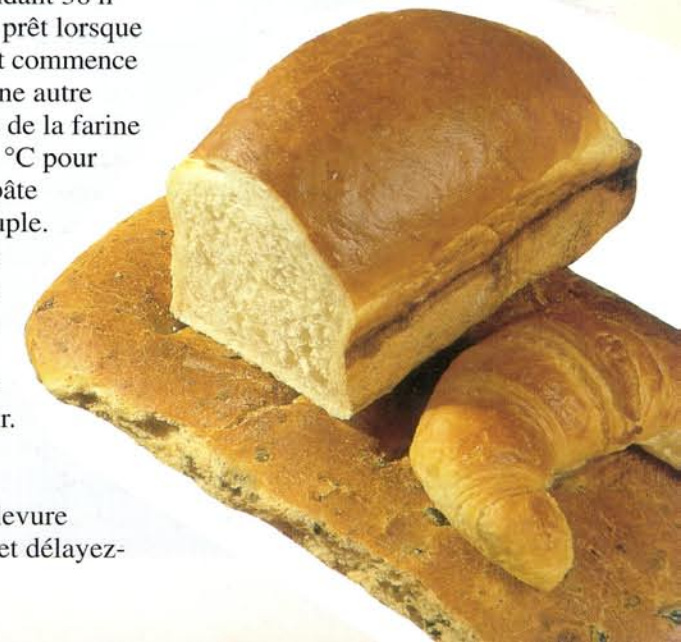
– *Le levain classique*

Émiettez 1/2 cube de levure fraîche dans une jatte et délayez-

le avec 50 cl d'eau tiédie à environ 37 °C, ajoutez 250 g de farine type 55 et incorporez-les à la levure, vous devez obtenir une pâte fluide. Couvrez la jatte d'un film étirable et laissez reposer pendant 24 h à la température de la pièce. Remuez le levain et laissez reposer de nouveau pendant 24 h dans les mêmes conditions. Vous pouvez opter pour une utilisation immédiate ou laisser reposer de nouveau pendant 24 h, afin que le levain ait une légère acidité.

Le pétrissage

Le pétrissage à bras fut abandonné en boulangerie durant les années 1908-1909 et remplacé par le pétrissage mécanique, beaucoup moins fatigant. Lorsque l'on sait que chaque pétrissage correspondait à 110 kg de farine, soit 172 kg de pâte, il est facile d'imaginer l'effort que cela représentait.





Le pétrissage à bras reste facile à exécuter à la maison, la quantité à pétrir ne représentant généralement pas plus d'un ou deux pains. Le mélange de départ peut s'effectuer dans la jatte d'un batteur muni des fouets à pâte et il doit se poursuivre jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Intervient alors la première levée. Ensuite, l'on dépose la pâte sur un plan de travail fariné et on la pétrit à la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Elle lève de nouveau jusqu'à ce qu'elle commence à se fendiller sur le dessus. C'est à ce moment qu'il faut la pétrir encore pour chasser l'air et obtenir une pâte élastique puis, soit donner sa forme au pain, soit le mettre dans un moule.

La pâte au robot

Préparez la levure en suivant les indications données pour la recette. Mettez dans le bol du robot le reste de la farine et le levain, mixez pendant environ 30 secondes, puis, tout en mixant par pressions successives, versez par le goulot du robot la quantité de liquide indiquée, en plusieurs fois. Continuez de mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique se détachant de la paroi du bol. Laissez lever dans le bol en appliquant la méthode habituelle, puis pétrissez la pâte à la main et laissez lever de nouveau. Pour la brioche, le procédé est le même en ce qui concerne le mélange de farine, levain et liquide, puis ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre indiqué.



Consultez le mode d'emploi de votre robot pour évaluer le temps nécessaire ; à l'usage, vous arriverez à reconnaître la bonne consistance de la pâte. Néanmoins, il est déconseillé de l'utiliser pour le second pétrissage, le robot ne donnant pas tout à fait la consistance souhaitée. Le pétrissage à la main sur le plan de travail demeure indispensable ; n'oubliez pas de projeter vivement la boule de pâte plusieurs fois sur le plan de travail.

Faire lever la pâte

La première fermentation s'appelle le « pointage » et la seconde « l'apprêt ». Utilisez toujours des ingrédients à la température d'une pièce entre 20 °C et 25 °C et laissez lever

la pâte à cette température jusqu'à ce qu'elle double de volume. Il est possible de faire lever la pâte au soleil en été, derrière une fenêtre ensoleillée en hiver, ou à proximité d'un four chaud ou d'un radiateur. Travaillez la pâte dans une jatte chaude, elle lèvera mieux. Pour faire lever la pâte, déposez la jatte au-dessus d'un récipient d'eau chaude en veillant à ce que le fond de la jatte ne touche pas l'eau. Recouvrez la jatte d'un torchon humide bien essoré, ce procédé empêche le dessèchement de la pâte en surface. Vous pouvez aussi couvrir la jatte d'un film étirable. Les pâtes à base de levain lèvent moins vite que les pâtes à la levure.



Quelques trucs bons à savoir

- La pâte lève mieux si la farine est tamisée.
- Prévoyez de faire lever la pâte plus longtemps en hiver qu'en été.
- Par temps orageux, augmentez très légèrement la dose de sel. Elle freine la fermentation, toujours plus active dans ce cas.
- Pour vérifier qu'une pâte est bien levée, enfoncez légèrement un doigt dedans, la trace doit s'effacer presque immédiatement.
- Un pain cuit en cocotte couverte ou dans un römertopf est plus moelleux.
- Une cuillerée à café de miel ou de sucre ajoutée à la levure favorise la « pousse » sans modifier sensiblement le goût du pain.
- Ne conservez pas un pain totalement à l'abri de l'air, mais enveloppé dans un torchon.
- Conservez un pain entamé sur une assiette ou un marbre, face coupée dessous, l'entame ne rassira pas.
- Le pain de mie est meilleur préparé la veille.
- Ajoutez au moment du second pétrissage des raisins secs au pain de seigle.
- Faites revenir les épices dans un peu d'huile et incorporez le tout à la pâte, le pain en sera plus parfumé.
- Utilisez du beurre clarifié pour la cuisson du pain perdu pour l'empêcher de noircir.
- Simplifiez la préparation de la brioche en mélangeant, en une fois, la totalité des ingrédients, mais avec ce procédé, il faut laisser lever 12 h.
- Pour que les pains, croissants et brioches de la veille retrouvent leur moelleux, humectez-les de lait et enfournez-les quelques minutes sous un papier d'aluminium.
- Ajoutez à la pâte des croissants des écorces d'orange confites coupées en très petits dés.
- Préparez un foie gras truffé en brioche, sans cuisson préalable, avec la même pâte que pour le saucisson en brioche.
- Ajoutez aux petits pains au lait des raisins secs.
- Pour un goûter d'enfants, préparez un savarin imbibé au sirop d'orange, garni de chantilly.
- Si les brioches dorent trop vite, couvrez-les d'une feuille de papier sulfurisé beurré.
- La pâte à brioche est à la bonne consistance lorsqu'elle est assez ferme pour se tenir d'elle-même.

La cuisson

Placez une coupelle d'eau bouillante dans le fond du four au moment du préchauffage, la vapeur empêche le pain de se dessécher à la cuisson.

N'ouvrez pas la porte du four en début de cuisson.

Pour le pain de mie, retirez le couvercle du moule au bout de 45 mn de cuisson.

On fend le dessus de certains pains à coup de lame, avant de les enfourner, pour faciliter la poussée du gaz carbonique. Le temps de cuisson de chaque pain n'a qu'une valeur indicative, chaque four réagit un peu différemment.

Certains fours nécessitent un préchauffage un peu supérieur à celui de la cuisson. Baissez le thermostat à la température souhaitée au moment d'enfourner. Laissez refroidir les pains sur une grille, afin que l'air circule mieux et empêche le ramollissement du pain.



PAIN BRIOCHÉ

le délice du matin

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 15

Repos (levain + pâte) : 4 h

- 260 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 5 cl de lait
- 75 g de beurre ramolli
+ beurre pour le moule
- 1 œuf
- 20 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

1. Délayez la levure avec le lait et 5 cl d'eau tiédis, incorporez 60 g de farine. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air pendant 1 h. Le levain doit doubler de volume.

2. Versez le reste de la farine dans une jatte. Ménagez un puits au centre où vous ajoutez le sucre, le sel et l'œuf battu.

3. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte, incorporez le levain et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la jatte.

4. Incorporez le beurre en plusieurs fois. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever 2 h dans les mêmes conditions. La pâte doit doubler de volume.

5. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ, puis faites-en un gros boudin. Cou-

pez-le en plusieurs morceaux de même volume. Rangez ces morceaux côte à côte dans un moule rectangulaire beurré. Laissez lever pendant encore 1 h dans les mêmes conditions.

6. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Faites cuire de 35 à 40 mn. Le pain doit être bien doré. Démoulez sur une grille.

PAINS DE SEIGLE

un peu difficile

Pour 2 pains (16 personnes)

Préparation et cuisson : 1 h 35

Repos (levain + pâte) : 3 h 45

- 210 g de farine de seigle
- 260 g de farine type 55
- 2 sachets de levure sèche
- 30 cl de lait
- 1 cuil. à café de miel
- 1 cuil. à soupe
de beurre ramolli
+ beurre pour les moules
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuil. à soupe de sel

1. Mettez la levure et le miel dans une jatte. Délayez avec 5 cl d'eau tiède et laissez reposer 15 mn.

2. Dans une jatte, versez le lait et 10 cl d'eau tiédis. Mettez-y le beurre et le sel à fondre, puis ajoutez le levain.

3. Mélangez et tamisez les farines. Ajoutez la farine en cinq fois dans

la jatte en pétrissant au batteur muni des fouets à pâte. Si après deux ajouts de farine, la pâte vous semble un peu dure, incorporez la farine par plus petites quantités.

4. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit souple, élastique et homogène.

5. Formez une boule légèrement farinée. Laissez-la lever pendant 2 h sous un torchon humide, au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air.

6. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ, puis divisez-la en deux parts que vous mettez dans deux moules rectangulaires beurrés.

7. Laissez lever de nouveau sous un torchon humide pendant 1 h 30. La pâte doit remplir les moules. Enduisez le dessus des pains au blanc d'œuf battu avec un peu d'eau.

8. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Faites cuire 10 mn, puis baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 40 mn. Démoulez sur une grille. Ce pain est cuit lorsqu'il rend un son creux quand on tape sur la croûte.

En haut : pain brioché.
En bas : pains de seigle.



MICHE AU LEVAIN

à l'ancienne

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 40

Repos du levain : 12 à 24 h

Repos de la pâte : 3 h 30

Pour le levain :

- 280 g de farine type 55
- 2 sachets de levure sèche

Pour le pain :

- 280 g de farine type 55
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive + huile pour la plaque
- 12 à 13 cl de lait fermenté (buttermilk)
- 1 cuil. à soupe de sel

1. La veille, préparez le levain : dans une jatte, faites dissoudre la levure dans 15 cl d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn. Incorporez la farine et assez d'eau fraîche pour obtenir une pâte homogène et molle (il faut de 20 à 25 cl d'eau). Couvrez la jatte d'un film étirable et gardez le levain au réfrigérateur pendant 12 h à 24 h.

2. Sortez le levain et mettez-le dans une grande jatte. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en incorporant l'huile, le sel, le buttermilk et en dernier la farine. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple.

3. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez à la main

pendant 10 mn. La pâte doit être souple et élastique sous la pression du doigt. Formez une boule.

4. Déposez cette boule dans une jatte, couvrez d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La boule doit doubler de volume.

5. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ. Formez une boule et posez-la sur la plaque du four huilée. Laissez lever de nouveau pendant 1 h 30 sous un torchon humide dans les mêmes conditions.

6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déposez dans le fond du four une coupelle d'eau. Enduisez légèrement la miche d'eau froide avec un pinceau et faites deux fentes au couteau sur le dessus.

7. Glissez la plaque dans le four et faites cuire 10 mn, puis baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) en badigeonnant de nouveau le pain d'eau froide au bout de 25 mn de cuisson. La miche est cuite lorsqu'elle a une belle couleur dorée et sonne creux quand vous tapez sur la croûte. Laissez refroidir sur une grille.

CONSEIL !

Conservez un pain entamé sur une assiette ou un marbre, surface coupée dessous, ainsi l'entame ne rassira pas.

VARIANTE

Vous pouvez préparer toutes sortes de pains de base en suivant le principe de cette recette. Utilisez toujours la farine blanche pour le levain et le mélange de farines que vous souhaitez pour le pain.



La miche au levain : une recette facile qui permet de redécouvrir le goût du pain « fait maison ».

PAIN À LA BIÈRE

accompagne les fromages

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 15

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 250 g de farine type 55
- 250 g de farine de seigle
- 25 à 30 cl de bière blonde ou rousse
- 2 sachets de levure sèche
- 1 cuil. à soupe de miel liquide
- 1 cuil. à café de sel
- huile pour le moule

1. Mettez la levure dans une petite jatte avec le miel. Délayez avec 5 cl de bière tiède et laissez reposer ce levain pendant 15 mn.

2. Mélangez les deux farines et le sel dans une jatte, ménagez un puits au centre et ajoutez-y le levain.

3. Pétrissez la pâte au batteur muni des fouets à pâte en ajoutant peu à peu assez de bière tiède pour obtenir une pâte lisse et homogène.

4. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air pendant 1 h. La pâte doit doubler de volume.

5. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ. Huilez un moule à charlotte de 16 cm de diamètre ou un moule à cake. Laissez lever la pâte pendant encore 1 h dans les mêmes conditions.

6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Badigeonnez le dessus du pain d'eau ou de bière et faites cuire pendant 45 mn, le pain doit être bien doré. Démoulez le pain chaud sur une grille et laissez-le refroidir.

PAIN DE MIE

délicieux grillé

Pour 6 à 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 30

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 500 g de farine type 55
- 2 sachets de levure sèche
- 50 g de beurre fondu
- 25 cl de lait
- 1 cuil. à café de sucre
- 1 cuil. à café de sel fin
- beurre et farine pour le moule

1. Versez la levure dans un bol, délayez-la avec 5 cl de lait tiédi et ajoutez le sucre. Attendez 5 mn avant d'ajouter 1 cuillerée à soupe de farine prise sur la quantité totale. Remuez, vous devez obtenir un mélange ayant la consistance d'une béchamel. Au besoin, ajoutez encore un peu de farine. Laissez reposer ce levain pendant 15 mn.

2. Versez la farine dans une jatte, ménagez un puits au centre où vous ajoutez le reste du lait tiède, le beurre fondu et le sel.

3. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en faisant un mouve-

ment de va-et-vient allant du centre de la jatte vers le bord. Incorporez le levain et pétrissez de nouveau 5 mn. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 1 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air.

4. Retravaillez la pâte sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ. Formez un boudin de la pâte et mettez-le dans un moule à pain de mie beurré et fariné. Laissez lever de nouveau pendant 1 h dans les mêmes conditions.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Mettez son couvercle au moule (voir Conseils !) et faites cuire au four de 45 à 50 mn. Le pain est cuit lorsqu'il se détache de la paroi du moule. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

CONSEILS !

Ce pain est meilleur le lendemain. Si vous n'avez pas de moule à pain de mie, utilisez un moule à cake recouvert d'une feuille d'aluminium ménager.

En haut : pain à la bière.
En bas : pain de mie.



MICHE COMPLÈTE

recette écossaise

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 25

Repos (levain + pâte) : 2 h

- 350 g de farine complète
- 170 g de farine type 45
- 2 sachets de levure sèche
- 15 g de beurre fondu
+ beurre pour le moule
- 15 cl de lait
- 1 pincée de sucre
- 1 cuil. à soupe de sel

1. Mettez la levure et le sucre dans une jatte, délayez avec 15 cl d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn avant d'ajouter le lait tiède.

2. Rincez une jatte sous l'eau très chaude pour la réchauffer, puis essuyez-la.

3. Mélangez les farines et tamisez-les au-dessus de la jatte chauffée. Ménagez un puits au centre où vous versez la levure et le beurre fondu.

4. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en incorporant peu à peu le sel afin qu'il soit bien mélangé et que la pâte soit lisse et homogène. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 1 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

5. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit bien souple. Mettez la pâte dans

une cocotte à fond épais beurrée, couvrez-la d'un torchon humide et laissez lever de nouveau pendant 45 mn dans les mêmes conditions. La miche doit doubler de volume.

6. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Faites cuire la miche 10 mn avant de baisser le thermostat à 180 °C (th. 6). Poursuivez la cuisson pendant 40 à 45 mn. La miche doit commencer à se séparer de la paroi de la cocotte. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

CONSEIL !

Un pain cuit en cocotte couverte ou dans un römertopf est plus moelleux.

PAIN DE CAMPAGNE

pour tous les jours

Pour 10 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 25

Repos (levain + pâte) : 2 h 45

- 500 g de farine type 55
- 25 g de levure de boulanger fraîche
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de sel

1. Émiettez la levure dans un bol et délayez-la dans 20 cl d'eau tiède, laissez reposer pendant 15 mn.

2. Versez 450 g de farine dans une jatte, ménagez un puits au centre où vous ajoutez la levure. Mélangez rapidement la levure à la farine avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la jatte. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever au chaud et à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte double de volume. Comptez environ 1 h 30.

3. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la à la main en y incorporant le sel, l'huile et assez de farine pour obtenir un pâton avec lequel vous pouvez façonner un pain long de 40 cm.

4. Posez ce pain sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé et laissez lever pendant encore 45 mn à 1 h dans les mêmes conditions, le pain doit être bien gonflé.

5. Avec un couteau tranchant, entaillez plusieurs fois le dessus du pain en diagonales. Tamisez un peu de farine sur le dessus du pain.

6. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Glissez la plaque dans le four et faites cuire 15 mn, puis baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 25 à 30 mn, le pain doit être bien doré. Laissez refroidir sur une grille.

En haut : miche complète.

En bas : pain de campagne.



PAINS D'ÉPEAUTRE

à redécouvrir

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 40

Repos du levain : 12 à 36 h

Repos de la pâte : 3 h 30

Pour le levain :

- 280 g de farine type 55
- 2 sachets de levure sèche

Pour le pain :

- 280 g de farine d'épeautre
- 12 à 15 cl de lait
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- + huile pour la plaque
- 1 cuil. à soupe de sel



1. La veille, préparez le levain : dans une jatte, faites dissoudre la levure dans 15 cl d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn.



2. Incorporez la farine et assez d'eau fraîche pour obtenir une pâte homogène mais molle (il faut de 20 à 25 cl d'eau). Couvrez la jatte d'un film étirable et gardez le levain au réfrigérateur pendant 12 à 24 h, ou même 36 h.



3. Mettez le levain dans une jatte et pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en incorporant l'huile, le sel, le lait et en dernier la farine d'épeautre. Continuez de pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple.



4. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez à la main pendant environ 10 mn. La pâte doit être souple, élastique et rebondir sous la pression du doigt. Formez deux petites boules de même poids.

5. Déposez ces boules dans deux jattes préalablement huilées, couvrez d'un torchon humide et laissez lever pendant environ 2 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. Les boules doivent doubler de volume.



6. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ. Façonnez deux boules de même poids et laissez-les lever de nouveau pendant environ 1 h 30 dans les mêmes conditions.



7. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déposez dans le fond du four une coupelle d'eau. Posez les deux boules sur la plaque du four huilée. Enduisez légèrement les pains d'eau fraîche à l'aide d'un pinceau et faites deux fentes au couteau sur le dessus de chaque pain.



8. Enfournez la plaque et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) et faites cuire pendant 50 mn en badigeonnant les pains d'eau fraîche après 25 mn de cuisson. Les pains sont cuits lorsqu'ils ont une belle couleur dorée et rendent un son creux quand on tape sur la croûte. Laissez refroidir sur une grille.



CONSEILS !

Prévoyez de faire lever la pâte plus longtemps en hiver qu'en été. Par temps orageux, augmentez très légèrement la dose de sel. Elle freine la fermentation, toujours plus active dans ce cas. Ne conservez pas un pain totalement à l'abri de l'air, enveloppez-le dans un torchon propre.

PAIN À LA CANNELLE

aromatique

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 30

Repos (levain + pâte) : 3 h 15

- 500 g de farine type 55
- 2 sachets de levure sèche
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre
+ beurre pour le moule
- 1 cuil. à soupe de cannelle
en poudre
- 1 cuil. à café de sucre
- 1 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure avec le sucre et 20 cl d'eau tiède. Laissez reposer 15 mn.

2. Faites fondre le beurre et le sel dans le lait tiède. Mélangez-y la levure et la cannelle.

3. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en ajoutant 150 g de farine en plusieurs fois. Pétrissez 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit homogène et souple. Incorporez à la pâte les œufs l'un après l'autre. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 1 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

4. Mettez le reste de farine sur un plan de travail et ajoutez-y la pâte levée. Pétrissez 10 mn. Mettez la pâte dans un moule rectangulaire

beurré et laissez lever de nouveau pendant 2 h dans les mêmes conditions. Elle doit doubler de volume.

5. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 30 mn. Le dessus du pain doit être doré. Démoulez sur une grille.

PAIN AUX NOISETTES

recette d'automne

Pour 8 personnes

Macération : 2 h

Préparation et cuisson : 1 h 40

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 35 g de farine de seigle
- 35 g de farine complète
- 250 g de farine type 45
- 1 sachet de levure sèche
- 20 cl de lait
- 100 g de noisettes
avec la peau
- 1 cuil. à café de sucre
- 1 cuil. à café de sel
- beurre pour le moule

1. Mixez les noisettes en poudre. Versez la poudre dans une jatte et imprégnez-la avec 25 cl d'eau bouillante. Laissez macérer 2 h.

2. Délayez la levure et le sucre avec 10 cl d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn.

3. Mélangez les trois farines avec le sel et tamisez-les au-dessus d'une jatte. Ménagez un puits au centre où vous ajoutez la levure, la poudre de noisettes et le lait tiédi avec 10 cl d'eau.

4. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en un mélange lisse et homogène. Formez une boule farinée. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 1 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. Elle doit doubler de volume.

5. Pétrissez la boule sur un plan de travail fariné, façonnez un boudin et mettez-le dans un moule rectangulaire beurré. Couvrez le moule d'un torchon humide et laissez lever encore 1 h dans les mêmes conditions. La pâte doit doubler de volume. Enduisez le dessus du pain d'eau et faites quelques entailles sur le dessus avec un couteau.

6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire le pain pendant 1 h. Ce pain doit rendre un son creux quand on tape dessus et sa croûte doit être croustillante. Démoulez sur une grille.

CONSEIL !

Vous pouvez accélérer la seconde « pousse » en posant le moule au-dessus d'une jatte d'eau fumante sans nuire au pain, ni modifier sa texture.

En haut : pain à la cannelle.
En bas : pain aux noisettes.



PAIN AMÉRICAIN AUX FRUITS

pour le petit déjeuner

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 30

- 250 g de farine type 55 ou 200 g de farine type 55 et 50 g de farine de maïs
- 100 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 15 cl de lait
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 100 g de fruits confits assortis
- 1 pincée de sel
- beurre pour le moule

1. Coupez les fruits confits en petits dés. Versez la farine ou le mélange de farines dans une jatte et mélangez avec la levure.

2. Ménagez un puits au centre où vous ajoutez le sucre et le sel. Délayez avec le lait en tournant lentement avec une cuillère de bois, puis travaillez la pâte pendant 10 mn en tournant toujours lentement. Vous pouvez vous servir de la première vitesse d'un batteur muni des fouets à pâte si ce dernier comporte au moins cinq vitesses. Lorsque le mélange est lisse et homogène, incorporez le miel et les fruits confits.

3. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez largement un

moule à cake et versez-y la pâte. Enfourez et faites cuire pendant 1 h. Le pain est prêt lorsqu'une lame de couteau plantée dans la pâte ressort nette. Démoulez chaud sur une grille. Laissez le pain rassir un jour ou deux, plus il est vieux meilleur il est.

PAIN D'ÉPICE

classique

Pour 10 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 45

Repos de la pâte : 12 h

- 300 g de farine type 55
- 200 g de farine de seigle
- 250 g de miel
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes mondées
- 12 g de bicarbonate de soude
- 1/2 cuil. à café d'anis en poudre
- 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuil. à café de noix muscade en poudre
- 1/2 cuil. à café de girofle en poudre
- 1/2 cuil. à café de sel
- beurre pour le moule

1. Versez 20 cl d'eau dans une casserole et faites-la tiédir à feu doux. Ajoutez le miel et le sucre et faites-les fondre en tournant et en veillant

à ne jamais porter le liquide à ébullition, puis ajoutez le bicarbonate et le sel. Hors du feu, ajoutez toutes les épices.

2. Mélangez les deux farines dans une jatte et incorporez-y peu à peu le mélange à base d'épices en tournant avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Incorporez alors les amandes à la pâte.

3. Beurrez largement un moule à cake et versez-y la préparation qui ne doit pas excéder les trois quarts de la contenance du moule. Laissez reposer au frais pendant 12 h couvert d'un film étirable.

4. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Glissez le moule dans le four et faites cuire 10 mn. Ramenez à 150 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson de 1 h à 1 h 15. Le pain d'épice est cuit lorsqu'il se détache du moule, il doit avoir une belle couleur brun clair. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

CONSEIL !

Servez avec le pain d'épice un beurre à l'orange préparé avec 100 g de beurre ramolli et le zeste râpé fin d'une orange à peau fine. Gardez ce beurre au frais enroulé d'un film étirable.

Au premier plan : pain américain aux fruits.

À l'arrière-plan : pain d'épice.



PAIN PERDU

délicat

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson : 30 mn

- 8 tranches de pain rassis (pain brioché ou pain de mie)
- 30 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 100 g de chapelure
- 60 g de beurre

1. Fouettez le lait avec le sucre vanillé dans une assiette, les œufs dans une autre assiette et versez la chapelure dans une troisième.

2. Trempez rapidement les deux faces de quatre tranches de pain d'abord dans le lait, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

3. Faites fondre la moitié du beurre dans une grande poêle, ajoutez les tranches de pain dans la poêle et faites-les dorer 2 mn de chaque côté. Essayez-les avec un papier absorbant et tenez-les au chaud sur le plat de service pendant la préparation du reste du pain.

CONSEILS !

Utilisez du beurre clarifié pour la cuisson du pain perdu pour éviter qu'il ne noircisse. Servez le pain perdu avec une crème anglaise.

VARIANTE

Faites infuser un sachet de thé dans le lait bouillant et faites refroidir avant de l'utiliser.

PAIN AU CACAO ET AU CAFÉ

un peu difficile

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 40

Repos (levain + pâte) : 4 h 15

- 25 g de fécule de pommes de terre
- 140 g de farine de sarrasin
- 70 g de farine complète
- 140 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cuil. à café de beurre ramolli + beurre pour le moule
- 1 cuil. à soupe de grains de cumin
- 1 cuil. à café de cacao
- 1 cuil. à café d'essence de café
- 1 cuil. à soupe de sucre roux
- 1 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure et le sucre roux avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laissez reposer 15 mn.

2. Délayez dans une jatte la fécule de pommes de terre avec 20 cl d'eau froide. Versez 15 cl d'eau

bouillante en tournant et continuez de tourner jusqu'à ce que la fécule épaisse.

3. Incorporez le beurre, le sel, le cumin, le cacao et l'essence de café en remuant après chaque addition pour obtenir un mélange homogène.

4. Mélangez les trois farines et tamisez-les. Ajoutez la levure dans la jatte et pétrissez pendant 10 mn au batteur muni des fouets à pâte en incorporant le mélange de farines en plusieurs fois. Vous devez obtenir une pâte homogène mais moelleuse, au besoin, ajoutez un peu d'eau.

5. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné jusqu'à ce que la pâte soit ferme et élastique. Formez une boule et laissez lever pendant 2 h sous un torchon humide, au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

6. Pétrissez rapidement la pâte sur le plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ et déposez-la dans un moule rond beurré. Laissez lever de nouveau 2 h dans les mêmes conditions.

7. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Badigeonnez le dessus du pain d'eau et faites cuire 10 mn, baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 50 mn. Le pain est cuit lorsqu'il se détache de la paroi du moule. Démoulez sur une grille.

En haut : pain perdu.

En bas : pain au cacao et au café.



PAIN AUX PISTACHES

délicatement parfumé

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 10

Repos (levain + pâte) : 3 h 15

- 280 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre fondu + beurre pour le moule
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de pistaches salées
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure et le sucre avec 5 cl d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn avant d'ajouter le lait tiède et le sel.

2. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en ajoutant la farine en plusieurs fois pour obtenir une pâte homogène et ferme.

3. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, au besoin, ajoutez encore un peu de farine. Formez une boule et laissez-la lever pendant 2 h sous un torchon humide, au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

4. Réservez quelques pistaches et mixez les autres. Pétrissez la pâte à la main pendant 10 mn sur le plan de travail fariné. Incorporez le

beurre fondu, puis les pistaches hachées en plusieurs fois.

5. Déposez la pâte dans un moule en couronne beurré et laissez lever de nouveau pendant 1 h dans les mêmes conditions, le moule doit être rempli. Badigeonnez du jaune d'œuf battu avec un peu d'eau et décorez des pistaches réservées légèrement enfoncées dans la pâte.

6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 180 °C (th. 6). Poursuivez la cuisson pendant 20 à 25 mn. Le pain doit être doré et se détacher de la paroi du moule. Démoulez sur une grille.

2. Mettez le beurre en pommade avec le sucre et incorporez les œufs un par un.

3. Incorporez le jus et le zeste de citron, puis le sel. Versez la farine en pluie en fouettant au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

4. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.

5. Glissez le moule dans le four et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson pendant 50 mn. Le pain est cuit lorsque la lame d'un couteau plantée dans la pâte ressort nette. Démoulez chaud sur une grille et laissez refroidir.

PAIN AU CITRON

rafraîchissant

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 25

- 300 g de farine type 55 + farine pour le moule
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre ramolli + beurre pour le moule
- 30 g de sucre
- 10 cl de jus de citron
- le zeste d'un citron finement coupé
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

1. Mélangez la farine et la levure chimique, tamisez.

CONSEIL !

Ce pain est meilleur le lendemain. Servez-le à l'heure du thé tartiné de lemon curd.



En haut : pain aux pistaches.
En bas : pain au citron.

BUNS

pour le Vendredi saint

Pour 24 buns

Préparation : 50 mn

Repos (levain + pâte) : 3 h

- 450 g de farine type 45
- 2 sachets de levure sèche
- 2 œufs
- 15 cl de lait + 3 cuil. à soupe
- 120 g de beurre ramolli + beurre pour la plaque
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de raisins secs
- 30 g d'écorce d'orange confite
- 30 g d'écorce de citron confit
- 1 cuil. à soupe de grains d'anis



1. Mettez la levure et 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre dans une jatte, délayez-la avec 15 cl de lait et 15 cl d'eau tièdes. Incorporez-y 200 g de farine et laissez lever pendant 1 h au chaud et à l'abri des courants d'air sous un torchon humide.

2. Faites tremper les raisins pendant 20 mn dans un peu d'eau tiède, égouttez-les. Coupez en très petits dés les zestes confits.

3. Versez le reste de la farine dans une jatte. Ménagez un puits au centre où vous ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le reste du sucre en poudre, les œufs et le levain.

4. Pétrissez la pâte au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, brillante et homogène. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever de nouveau pendant 1 h dans les mêmes conditions. La pâte doit doubler de volume.

5. Retravaillez la pâte à la main sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ en y incorporant, en plusieurs fois, les raisins et les zestes.

6. Roulez la pâte en morceaux de la grosseur d'un œuf. Posez-les sur la plaque du four beurrée et saupoudrez légèrement d'anis. Laissez lever de nouveau pendant 1 h dans les mêmes conditions.

7. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Glissez la plaque dans le four et faites cuire de 15 à 20 mn, les buns doivent être dorés.

8. Retirez la plaque du four et enduisez les buns du reste de lait. Remettez la plaque dans le four pendant quelques minutes, juste pour sécher le lait.



VARIANTE

Les cross-buns se préparent avec la même pâte, mais les raisins et les zestes sont remplacés par 1 cuillerée à soupe de carvi en poudre et 1 cuillerée de cannelle en poudre. Il faut entailler chaque cross-buns en croix pour justifier le nom.

PAIN BANANE-PISTACHES

pour le goûter

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 30

- 300 g de farine type 45 tamisée
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 100 g de beurre ramolli + beurre pour le moule
- 175 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 3 grosses bananes mûres
- 50 g de pistaches décortiquées non salées
- le jus et le zeste de 1 citron
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 2 pincées de sel

1. Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans une jatte.

2. Pelez les bananes, arrosez-les du jus de citron et hachez-les grossièrement. Versez le lait qui va légèrement cailler au contact du jus de citron.

3. Dans une jatte, mettez le sucre et le beurre coupé en morceaux. Fouettez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

4. Incorporez les œufs l'un après l'autre en fouettant, les bananes et le zeste râpé du citron. Ajoutez la

farine par petites quantités en tournant avec une cuillère de bois. Incorporez en dernier les pistaches.

5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake et versez-y la pâte. Faites cuire 10 mn avant de baisser le thermostat à 150 °C (th. 5). Poursuivez la cuisson pendant 50 mn. Le pain est cuit lorsque le dessus du pain retrouve aussitôt sa forme quand vous enfoncez légèrement un doigt.

PAIN AUX RAISINS SECS

pour le goûter

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 10

Repos (levain + pâte) : 4 h 15

- 350 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 25 cl de lait
- 3 cuil. à soupe de sucre
- 2 pincées de sel
- 15 g de beurre fondu + beurre pour le moule
- 1 jaune d'œuf
- 75 g de raisins secs blonds
- 2 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé fin
- 1 cuil. à soupe de cognac
- 1 cuil. à soupe de crème liquide

1. Mettez la levure dans un bol et délayez-la avec 5 cl de lait tiède. Laissez reposer pendant 15 mn.

2. Versez le reste de lait dans une jatte et ajoutez le zeste d'orange, le sucre, le cognac, le sel, le beurre fondu et le levain.

3. Pétrissez pendant 10 mn au batteur muni des fouets à pâte en y incorporant la farine en plusieurs fois. Vous devez obtenir une pâte assez épaisse et élastique. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 h au chaud et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

4. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné pendant 10 mn en incorporant les raisins en plusieurs fois. Mettez la pâte dans un moule beurré et laissez lever de 1 à 2 h dans les mêmes conditions. La pâte doit remplir le moule.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Enduisez délicatement le dessus du pain d'un mélange de jaune d'œuf et de crème.

6. Glissez le moule dans le four et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 30 mn. Démoulez chaud sur une grille.

CONSEIL !

Si le pain n'est pas doré de toutes parts au démoulage, remettez-le un instant dans le four, sans moule, pour le faire dorer uniformément.

En haut : pain banane-pistaches.
En bas : pain aux raisins secs.



PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE

pain du goûter

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 20

Repos (levain + pâte) : 3 h 15

- 250 g de farine complète
- 60 g de farine type 55
- 60 g de flocons d'avoine
- 1 sachet de levure sèche
- 10 g de beurre fondu
+ beurre pour le moule
- 1/2 cuil. à café
de sucre
- 1 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure et le sucre avec 25 cl d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn.

2. Ajoutez dans la jatte les flocons d'avoine, les deux farines, le sel et le beurre fondu.

3. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que le mélange soit homogène mais encore souple. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air pendant 2 h. La pâte doit doubler de volume.

4. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné pendant 10 mn. Mettez-la dans un moule rectangulaire beurré et laissez lever de nouveau pendant 1 h dans les mêmes conditions.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire 45 mn. Le pain doit être bien doré. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

PAIN ÉCHALOTES- LARDONS

pour un brunch

Pour 12 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 40

Repos (levain + pâte) : 1 h 45-2 h 15

- 300 g de farine type 55
- 200 g de farine complète
- 2 sachets de levure sèche
- 150 g de lardons maigres
sans la couenne
- 6 belles échalotes
- 2 cuil. à soupe
d'huile d'olive
+ huile pour les moules
- 1 cuil. à soupe d'origan
- 1/2 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure avec 5 cl d'eau tiède, puis laissez reposer pendant 15 mn.

2. Plongez les lardons pendant 30 secondes dans une petite casserole d'eau bouillante, égouttez-les. Pelez les échalotes et coupez-les en petits dés.

3. Faites chauffer à feu moyen 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Ajoutez les échalotes et les

lardons et faites-les revenir 5 mn en remuant. Retirez-les de la poêle à l'aide d'une écumoire afin de les égoutter au maximum, et laissez-les refroidir.

4. Mélangez les deux farines et tamisez-les au-dessus d'une jatte. Ménagez un puits où vous ajoutez 30 cl d'eau tiède, la levure, le sel, 1 cuillère à soupe d'huile et l'origan. Mélangez sommairement avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la pâte soit souple, homogène et se détache de la paroi de la jatte. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air pendant 45 mn à 1 h. La pâte doit doubler de volume.

5. Retravaillez la pâte sur un plan de travail fariné en y incorporant les lardons et les échalotes. Partagez la pâte entre deux moules à cake huilés à l'huile d'olive et laissez lever de nouveau pendant 45 mn à 1 h sous un torchon dans les mêmes conditions.

6. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et faites cuire 15 mn, baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 40 à 45 mn. Les pains sont cuits lorsqu'ils se détachent de la paroi du moule. Démoulez chaud sur une grille et laissez refroidir.

En haut : pain aux flocons d'avoine.
En bas : pain échalotes-lardons.



PAIN DE MAÏS

pain des fils du soleil

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 55 mn

- 25 cl de lait fermenté (buttermilk)
- 200 g de farine de maïs
- 200 g de farine type 55 + farine pour le moule
- 50 g de beurre fondu + beurre pour le moule
- 10 g de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 30 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

1. Mélangez et tamisez les farines dans une jatte, ménagez un puits où vous ajoutez le beurre, le sucre, le bicarbonate dissous dans 2 cuillères à soupe d'eau et le lait fermenté. Mélangez avec une cuillère, puis pétrissez avec un batteur muni des fouets à pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

2. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Battez le blanc en neige ferme avec le sel.

3. Incorporez le jaune et pétrissez pendant 5 mn au batteur muni des fouets à pâte, puis incorporez le blanc.

4. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné sans dépasser les trois quarts de sa contenance.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire pendant 30 mn

environ. Une aiguille plantée dans la pâte doit ressortir nette. Démoulez chaud sur une grille.

CONSEIL !

La farine de maïs s'achète dans une épicerie fine ou un magasin de produits diététiques. Il ne faut en aucun cas utiliser de la semoule de maïs ou de la Maïzena.

PAIN AU SAFRAN

pour les toasts

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 350 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 50 g de lait en poudre
- 1 cuil. à soupe d'huile d'arachide + huile pour le moule
- 1 dose de pistils de safran
- 1/2 cuil. à café de gros sel de mer

1. Portez à ébullition 10 cl d'eau et faites-y infuser le safran pendant 5 mn. Filtrez le liquide et laissez-le refroidir.

2. Délayez la levure et le sucre avec 10 cl d'eau tiède, laissez reposer

15 mn, puis ajoutez l'huile, le lait en poudre, l'eau safranée et le sel. Mélangez.

3. Ajoutez la farine en plusieurs fois en tournant avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte pendant 3 mn, en ajoutant au besoin un peu de farine afin d'obtenir une pâte souple, homogène et élastique.

4. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez reposer pendant 1 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

5. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la à la main. Déposez-la dans un moule à cake huilé et laissez lever de nouveau sous un torchon humide pendant 1 h dans les mêmes conditions. La pâte doit remplir le moule.

6. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et faites cuire 10 mn avant de baisser le thermostat à 180 °C (th. 6). Poursuivez la cuisson pendant 20 à 25 mn. Le pain doit être souple sous la pression du doigt. Démoulez sur une grille.

CONSEIL !

C'est un pain idéal pour les toasts grillés, beurrés encore chauds.

Au premier plan : pain de maïs.
À l'arrière-plan : pain au safran.



PAIN DE MAÏS

pain des fils du soleil

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 55 mn

- 25 cl de lait fermenté (buttermilk)
- 200 g de farine de maïs
- 200 g de farine type 55 + farine pour le moule
- 50 g de beurre fondu + beurre pour le moule
- 10 g de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 30 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

1. Mélangez et tamisez les farines dans une jatte, ménagez un puits où vous ajoutez le beurre, le sucre, le bicarbonate dissous dans 2 cuillères à soupe d'eau et le lait fermenté. Mélangez avec une cuillère, puis pétrissez avec un batteur muni des fouets à pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

2. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Battez le blanc en neige ferme avec le sel.

3. Incorporez le jaune et pétrissez pendant 5 mn au batteur muni des fouets à pâte, puis incorporez le blanc.

4. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné sans dépasser les trois quarts de sa contenance.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire pendant 30 mn

environ. Une aiguille plantée dans la pâte doit ressortir nette. Démoulez chaud sur une grille.

CONSEIL !

La farine de maïs s'achète dans une épicerie fine ou un magasin de produits diététiques. Il ne faut en aucun cas utiliser de la semoule de maïs ou de la Maïzena.

PAIN AU SAFRAN

pour les toasts

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 350 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 50 g de lait en poudre
- 1 cuil. à soupe d'huile d'arachide + huile pour le moule
- 1 dose de pistils de safran
- 1/2 cuil. à café de gros sel de mer

1. Portez à ébullition 10 cl d'eau et faites-y infuser le safran pendant 5 mn. Filtrez le liquide et laissez-le refroidir.

2. Délayez la levure et le sucre avec 10 cl d'eau tiède, laissez reposer

15 mn, puis ajoutez l'huile, le lait en poudre, l'eau safranée et le sel. Mélangez.

3. Ajoutez la farine en plusieurs fois en tournant avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte pendant 3 mn, en ajoutant au besoin un peu de farine afin d'obtenir une pâte souple, homogène et élastique.

4. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez reposer pendant 1 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

5. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la à la main. Déposez-la dans un moule à cake huilé et laissez lever de nouveau sous un torchon humide pendant 1 h dans les mêmes conditions. La pâte doit remplir le moule.

6. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et faites cuire 10 mn avant de baisser le thermostat à 180 °C (th. 6). Poursuivez la cuisson pendant 20 à 25 mn. Le pain doit être souple sous la pression du doigt. Démoulez sur une grille.

CONSEIL !

C'est un pain idéal pour les toasts grillés, beurrés encore chauds.

Au premier plan : pain de maïs.
À l'arrière-plan : pain au safran.



PAIN AU JAMBON ET AUX OLIVES

accompagne une salade

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 20

Repos (levain + pâte) : 4 h 15

- 300 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 25 g d'olives noires dénoyautées
- 25 g d'olives vertes dénoyautées
- 200 g de talon de jambon cuit ou cru
- 1 yaourt nature
- 20 g de parmesan râpé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive + huile pour la plaque
- 1 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure avec 5 cl d'eau tiède. Laissez reposer 15 mn. Coupez le jambon en petits dés.

2. Mettez la farine dans une jatte, ménagez un puits où vous ajoutez l'huile, le sel, le yaourt et la levure. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte pendant 10 mn, en incorporant la farine peu à peu et en ajoutant au besoin un peu d'eau si la pâte vous semble trop compacte. La pâte doit se détacher de la paroi de la jatte. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

3. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné pendant 10 mn en incorporant peu à peu le jambon, les olives et le parmesan.

4. Façonnez un pain long et déposez-le sur la plaque du four huilé ou dans un moule rectangulaire huilé. Laissez lever de nouveau pendant 2 h dans les mêmes conditions.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire 50 mn. Le pain doit être bien doré. Laissez refroidir sur une grille.

PAIN À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

spécialité corse

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 20

Repos (levain + pâte) : 3 h 45

- 260 g de farine type 55
- 210 g de farine de châtaignes
- 2 sachets de levure sèche
- 1 cuil. à café de miel
- 30 cl de lait
- 50 g de raisins blonds
- 25 g de pignons
- 15 g de beurre + beurre pour le moule
- 1 cuil. à soupe de romarin
- 1 cuil. à soupe de sel

1. Délayez la levure et le miel avec 5 cl d'eau tiède. Laissez reposer pendant 15 mn.

2. Dans une jatte, versez le lait et 10 cl d'eau tièdes. Faites-y fondre le beurre, puis ajoutez le sel et la levure.

3. Mélangez et tamisez les farines et ajoutez-y le romarin. Versez la farine en plusieurs fois en pétrissant au batteur muni des fouets à pâte.

4. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez pendant 10 mn, la pâte doit être homogène.

5. Roulez la pâte en boule dans la farine, mettez-la dans une jatte et laissez-la lever pendant 2 h sous un torchon humide, au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. Elle doit doubler de volume.

6. Retravaillez la pâte sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ. Incorporez les raisins et les pignons par petites quantités. Formez un boudin et déposez-le dans un moule rectangulaire beurré. Laissez lever de nouveau pendant 1 h 30 dans les mêmes conditions. La pâte doit remplir le moule.

7. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et faites cuire 5 mn. Baissez le thermostat à 180 °C (th. 6). Poursuivez la cuisson 45 mn. Le pain est cuit lorsqu'il rend un son creux. Démoulez sur une grille.

En haut : pain au jambon et aux olives.
En bas : pain à la farine de châtaignes.



MICHE AUX POMMES DE TERRE

se garde plusieurs jours

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 30

Réfrigération : 12 h

Repos (levain + pâte) : 4 h 30

- 250 g de farine type 55 + farine pour le moule
- 250 g de farine de seigle
- 200 g de pommes de terre
- 2 sachets de levure sèche
- 1 œuf
- 50 g de beurre ramolli + beurre pour le moule
- 1 cuil. à café de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de sel



1. La veille, lavez et pelez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau pendant 25 à 30 mn selon la grosseur. Réservez 30 cl de l'eau de cuisson et les pommes de terre au frais jusqu'au lendemain.

2. Mettez la levure dans une jatte ainsi que le sucre et délayez avec 4 cuillerées à soupe de l'eau de cuisson des pommes de terre tiédie. Laissez reposer le levain pendant 15 mn. Passez les pommes de terre à la moulinette.

3. Ajoutez dans la jatte le reste de l'eau de cuisson des pommes de terre, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et l'œuf. Ajoutez ensuite la purée de pommes de terre.

4. Mélangez les farines et tamisez-les. Pétrissez à vitesse moyenne au batteur muni des fouets à pâte, en incorporant les farines par petites quantités jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique. Dès cette consistante atteinte, arrêtez d'incorporer la farine.

5. Roulez la pâte en boule dans la jatte en la farinant de toutes parts et laissez au frais pendant 12 h sous un torchon humide.

6. Posez la boule sur un plan de travail fariné et laissez reposer pendant 15 mn. Beurrez et farinez un moule rond à bord un peu haut et déposez-y la pâte.

7. Couvrez le moule d'un torchon humide et laissez lever au chaud et à l'abri des courants d'air pendant 4 h, car la pâte est froide au départ de la pousse.

8. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Glissez le moule dans le four et faites cuire pendant 40 à 45 mn. La miche est cuite à point si le moule rend un son creux quand on tape dessus. Démoulez aussitôt la miche et remettez-la quelques minutes dans le four pour la faire dorer.



CONSEILS !

La pâte lève mieux lorsque la farine est tamisée.
Incisez la miche en croix sur le dessus.
Vous pouvez la badigeonner de blanc d'œuf avant de la mettre au four.
Cette miche se garde plusieurs jours au frais dans un sac plastique.

FOUGASSES AUX HERBES

pour l'apéritif

Pour 4 fougasses

Préparation et cuisson : 1 h

Repos (levain + pâte) : 1 h 15-1 h 45

- 450 g de farine type 55
- 75 g de farine complète
- 2 sachets de levure sèche
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à soupe d'origan
- 1 cuil. à soupe de persil plat frais haché
- 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche ciselée
- 1 cuil. à soupe de basilic frais haché
- 1 cuil. à café de sel

1. Mélangez les farines et le sel, ménagez un puits et ajoutez-y la levure. Délayez avec 30 cl d'eau tiède et pétrissez 5 mn au batteur muni des fouets à pâte, puis incorporez 2 cuillerées à soupe d'huile.

2. Laissez reposer la pâte pendant 15 mn sous un torchon, puis incorporez toutes les herbes en pétrissant bien.

3. Partagez la pâte en quatre parts égales. Étalez-les au rouleau sur 1 cm d'épaisseur. Incisez la pâte avec un couteau 3 ou 4 fois de chaque côté en partant de 2 cm du centre jusqu'à 2 cm du bord.

Écartez les ouvertures avec les doigts. Posez les fougasses sur la plaque du four huilée. Couvrez d'un torchon humide et laissez lever de 1 h à 1 h 30. Dorez les fougasses à l'œuf légèrement battu avec un peu d'eau.

4. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire de 20 à 25 mn. Les fougasses doivent être bien dorées.

VARIANTE

Vous pouvez incorporer des olives noires à la pâte.

PAIN AUX FROMAGES

parfumé

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 25

Repos (levain + pâte) : 3 h

- 300 g de farine type 55
- 1/2 sachet de levure sèche
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive + huile pour le moule
- 120 g d'emmental en morceau
- 40 g de parmesan râpé
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1/2 cuil. à café de tabasco
- 1 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure et le sucre avec 5 cl d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn. Râpez grossièrement l'emmental.

2. Dans une grande jatte, mélangez la farine avec le sel. Ménagez un puits où vous ajoutez 15 cl d'eau tiède, le tabasco, l'huile et la levure. Mélangez avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte pendant 5 mn, en ajoutant au besoin un peu de farine ou d'eau tiède pour obtenir un mélange homogène et lisse.

3. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air pendant 2 h.

4. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné en y incorporant les fromages. Pétrissez de nouveau la pâte rapidement trois fois, à 5 mn d'intervalle, avant de la déposer dans un moule à cake huilé. Couvrez le moule et laissez lever de nouveau pendant 45 mn dans les mêmes conditions. La pâte doit dépasser légèrement le bord du moule.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire 40 mn. Le pain doit être légèrement souple sous la pression du doigt. Démoulez le pain et remettez-le encore 2 ou 3 mn au four pour faire durcir la croûte. Laissez refroidir sur une grille.

En haut : fougasses aux herbes.
En bas : pain aux fromages.



PETITS PAINS AUX NOIX ET OIGNONS

accompagne les crudités

Pour 12 petits pains

Préparation et cuisson : 1 h

Repos (levain + pâte) : 2 h 45

- 350 g de farine
- 1 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1 1/2 sachet de levure sèche
- 25 cl de lait
- 4 cuil. à soupe d'huile de noix
- 4 oignons
- 75 g de cerneaux de noix
- 25 g de beurre
- huile pour la plaque

1. Dans une jatte ébouillantée et essuyée afin de la tenir chaude, mélangez la farine avec le sucre et le sel.

2. Dans une autre jatte, faites dissoudre la levure dans la moitié du lait tiède. Mélangez approximativement, en tournant avec une cuillère de bois, la farine, l'huile de noix et le reste du lait tiède, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

3. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever la pâte au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air pendant 2 h ou même toute une nuit.

4. Le lendemain, pelez et hachez les oignons. Faites-les blondir à feu doux dans le beurre pendant 10 mn en remuant. Laissez refroidir.

5. Retravaillez la pâte sur un plan de travail fariné en y incorporant peu à peu et en les intercalant, les oignons et les noix.

6. Formez 12 boules de même poids et posez-les sur la plaque du four huilée. Laissez lever encore 45 mn dans les mêmes conditions.

7. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et faites cuire 10 mn. Baissez à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 mn. Les petits pains doivent être bien dorés. Laissez-les refroidir sur une grille.

PAIN À LA CRÈME AIGRE

texture légère

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h

Fermentation de la crème : 12 h

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 300 g de farine type 55
- 15 cl de crème liquide
- 1/2 sachet de levure sèche
- 1/4 de cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuil. à café de jus de citron
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1/2 cuil. à café de sel
- beurre pour le moule

1. La veille, mélangez le jus de citron à la crème et laissez-la aigrir au frais.

2. Dans une jatte, délayez la levure et le sucre avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède et laissez reposer pendant 15 mn.

3. Versez dans une autre jatte la crème aigre, le sel et le bicarbonate de soude, puis mélangez-y la préparation à base de levure.

4. Incorporez en plusieurs fois 250 g de farine. Pétrissez la pâte au batteur muni des fouets à pâte pendant 10 mn afin qu'elle soit bien homogène.

5. Déposez le reste de la farine sur le plan de travail. Déposez-y la pâte. Retournez la pâte dans la farine à l'aide de la spatule jusqu'à ce qu'elle ait absorbé assez de farine pour être pétrie à la main. Pétrissez pendant 10 mn.

6. Remettez la pâte dans la jatte et laissez-la lever sous un torchon humide, au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce qu'elle double de volume pendant 1 h.

7. Pétrissez de nouveau la pâte rapidement sur le plan de travail. Déposez-la dans un moule à cake beurré et laissez lever encore 1 h dans les mêmes conditions.

8. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire de 30 à 35 mn. Démoulez chaud sur une grille.

Au premier plan : petits pains aux noix et oignons.
À l'arrière-plan : pain à la crème aigre.



BRIOCHE FACILE

ultra facile

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 10

Repos de la pâte : 3 à 4 h

- 1/2 paquet de préparation pour pâte à pain
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre + beurre pour la plaque
- 4 œufs
- 2 cuil. à soupe de lait
- 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 pincées de sel

1. Préparez la pâte et laissez-la lever en suivant les indications portées sur le paquet.

2. Pétrissez la pâte au batteur muni des fouets à pâte en y incorporant les œufs l'un après l'autre, le beurre coupé en petits morceaux, le sucre en le versant en pluie, l'eau de fleur d'oranger et le sel.

3. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et donnez-lui la forme d'une miche ronde. Posez-la sur la plaque du four beurrée. Couvrez d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 à 3 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air.

4. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Badigeonnez la brioche avec le lait et faites cuire 10 mn, puis baissez à 150 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson 35 mn. Laissez refroidir sur une grille.

♦ Autrefois, cette brioche se préparait avec un reste de pâte de la fournée de pain qu'on améliorait avec les œufs et le beurre.

VARIANTE

Remplacez l'eau de fleur d'oranger par la même quantité de rhum.

CROISSANTS BRIOCHÉS

le croissant d'origine

Pour 12 croissants

Préparation et cuisson : 40 mn

Repos (levain + pâte) : 4 h 30

- 250 g de farine type 45 tamisée
- 1 sachet de levure sèche
- 10 à 15 cl de lait
- 15 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre ramolli + beurre pour la plaque
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

1. Délayez la levure avec 10 cl de lait tiède, puis versez par-dessus 75 g de farine. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air. La farine doit se soulever et se craqueler sous l'action de la levure.

2. Mettez le reste de la farine dans une autre jatte, ménagez un puits où vous ajoutez le levain, le sucre et le sel.

3. Pétrissez pendant 10 mn au batteur muni des fouets à pâte en incorporant peu à peu le reste de la farine au levain, puis le beurre coupé en morceaux et assez de lait pour avoir une pâte lisse et brillante. Laissez lever encore 2 h dans les mêmes conditions.

4. Fractionnez la pâte en deux boules de même poids. Étalez au rouleau chaque boule en rond sur un plan de travail fariné et découpez dans chaque rond six triangles se rejoignant au centre.

5. Roulez chaque triangle en allant de la base vers la pointe, incurvez légèrement les pointes et posez les croissants, pointe en dessous, sur la plaque du four beurrée. Laissez lever pendant encore 30 mn dans les mêmes conditions, puis badigeonnez les croissants avec le jaune d'œuf battu.

6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 10 mn. Les croissants doivent être bien dorés. Servez-les tièdes ou froids.

CONSEIL !

Parsemez les croissants d'amandes effilées.

En haut : brioche facile.
En bas : croissants briochés.



BRIOCHE VENDÉENNE

un peu difficile

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 25

Repos (levain + pâte) : 2 h 45

- 800 g de farine + farine pour la plaque
- 100 g de beurre ramolli + beurre pour la plaque
- 40 g de levure de boulanger fraîche
- 20 cl de lait
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 2 pincées de sel
- 30 g de sucre en poudre



1. Versez le lait dans une casserole, ajoutez 20 cl d'eau et faites bouillir.



2. Émiettez la levure dans une jatte et délayez-la avec le liquide tiède.



3. Ajoutez la farine et mélangez avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la jatte. Incorporez, en continuant de pétrir, le beurre coupé en petits morceaux, le sel, le sucre et l'œuf. Vous devez obtenir une pâte lisse, homogène et brillante.



4. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 45 mn au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air.

5. Sur un plan de travail fariné, travaillez la pâte pour lui redonner son volume de départ et fractionnez-la en trois parts égales. Préparez trois boudins de même longueur et de même épaisseur. Façonnez les extrémités de chaque boudin en pointe.



6. Posez ces boudins côte à côte sur le plan de travail, enduisez légèrement les pointes du haut avec un peu de lait ou d'eau et soudez-les. Tressez les boudins en natte et soudez ensemble les pointes de l'autre bout. Repliez chaque pointe sous la tresse.



7. Déposez la tresse sur la plaque du four beurrée et farinée et laissez lever de nouveau pendant environ 2 h dans les mêmes conditions. La tresse doit bien gonfler ; au besoin, augmentez un peu le temps de pousse. Badigeonnez la tresse avec le jaune d'œuf légèrement battu avec un peu d'eau.



8. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Glissez la plaque dans le four et faites cuire pendant 15 mn. Baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson pendant encore 30 mn. Laissez refroidir sur une grille.



CONSEIL !

Vous pouvez laisser la tresse au frais pendant 20 mn après la seconde « pousse ». Ce passage au frais l'aide à ne pas s'affaisser à la cuisson.

VARIANTE

Si vous préparez cette brioche pour les fêtes de Pâques, décorez chaque intersection d'un petit œuf en sucre.

PETITS PAINS AU LAIT

en toutes occasions

Pour 12 petits pains

Préparation et cuisson : 45 mn

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 250 g de farine type 45
- 80 g de beurre
+ beurre pour la plaque
- 1 sachet de levure sèche
- 20 cl de lait
- 1 œuf entier
+ 1 jaune
- 10 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de sel

1. Délayez la levure avec 5 cl de lait tiède. Laissez reposer pendant 15 mn.

2. Faites chauffer le reste du lait presque jusqu'à ébullition et versez-le dans une jatte. Faites-y fondre le beurre et le sucre, puis laissez tiédir le lait avant d'y mélanger l'œuf battu.

3. Tamisez la farine avec le sel au-dessus de la jatte. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache de la paroi de la jatte. Couvrez d'un torchon humide et laissez lever au chaud et à l'abri des courants d'air pendant 1 h. La pâte doit doubler de volume.

4. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la à la main 5 mn. Formez un boudin et coupez-le en douze morceaux de même

longueur. Pressez un peu les deux bouts pour former les petits pains. Posez-les au fur et à mesure sur la plaque du four beurrée, couvrez la plaque d'un torchon humide et laissez lever pendant encore 1 h dans les mêmes conditions.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dorez les petits pains au jaune d'œuf battu avec un peu d'eau et faites cuire 15 mn.

SAUCISSON EN BRIOCHE

spécialité lyonnaise

Pour 6 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 20

Repos (levain + pâte) : 12 h 15

- 1 saucisson de Lyon à cuire, à la pistache et aux truffes
- 400 g de farine type 55
- 2 sachets de levure sèche
- 200 g de beurre ramolli
+ beurre pour la plaque
- 10 cl de lait
- 4 œufs entiers
+ 1 jaune
- sel

1. La veille, délayez la levure avec le lait tiède. Laissez reposer pendant 15 mn avant d'y incorporer 100 g de farine. Couvrez d'un torchon humide et laissez lever au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air toute la nuit.

2. Le lendemain, ajoutez au levain, en pétrissant au batteur muni des fouets à pâte, le beurre coupé en petits morceaux, 1 cuillerée à café de sel et le reste de farine. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis incorporez les œufs entiers l'un après l'autre. Laissez lever de nouveau dans les mêmes conditions pendant la cuisson du saucisson.

3. Pendant ce temps, portez à ébullition une casserole d'eau légèrement salée et faites pocher le saucisson pendant 30 mn dans l'eau maintenue à petits frémissements. Égouttez le saucisson, retirez délicatement la peau et laissez-le refroidir.

4. Sur un plan de travail fariné, étendez la pâte en un rectangle pouvant contenir le saucisson bien enfermé.

5. Posez le saucisson au centre de la pâte, enveloppez-le complètement et soudez les bords avec un peu d'eau. Posez le saucisson en brioche sur la plaque du four beurrée.

6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Enduisez la brioche du jaune d'œuf battu et faites cuire pendant 15 mn au four. Baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 20 à 25 mn. Servez aussitôt.

En haut : petits pains au lait.
En bas : saucisson en brioche.



BRIOCHE INSTANTANÉE

rapide

Pour 6 à 8 personnes

Préparation et cuisson : 50 mn

- 300 g de farine type 55 + farine pour le moule
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre ramolli + beurre pour le moule
- 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuil. à soupe de cognac
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe de lait
- 1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
- 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs à la fourchette.

2. Mélangez la farine avec la levure. Ajoutez-y les œufs, le sucre, le beurre coupé en petits morceaux et le sel.

3. Mélangez avec une cuillère de bois, puis pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Incorporez le lait, la crème fraîche, le cognac et l'eau de fleur d'oranger.

4. Versez la pâte dans un moule à manqué ou un moule en couronne beurré et fariné. À l'aide d'un pin-

ceau, enduisez délicatement le dessus de la brioche avec le sirop de sucre de canne.

5. Faites cuire pendant 40 mn. La lame d'un couteau planté dans la pâte doit ressortir nette. Démoulez chaud sur une grille.

SAVARIN

un grand classique

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 50 mn

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 250 g de farine type 45
 - 150 g de beurre ramolli + beurre pour le moule
 - 1 sachet de levure sèche
 - 10 cl de lait
 - 4 œufs
 - 50 g de raisins blonds
 - 10 g de sucre
 - 5 g de sel
- Pour le sirop :
- 250 g de sucre en poudre
 - 10 graines de coriandre écrasées
 - 10 cl de rhum brun

1. Préparez le sirop : faites bouillir à feu vif 30 cl d'eau avec le sucre et les graines de coriandre jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu. Filtrez ce sirop et ajoutez-y le rhum. Laissez refroidir.

2. Délayez la levure avec le lait tiédi et laissez reposer 15 mn.

3. Tamisez la farine au-dessus d'une jatte et ménagez un puits où vous mettez le sel et la levure.

4. Pétrissez à la vitesse la plus lente d'un batteur muni des fouets à pâte en incorporant les œufs l'un après l'autre, puis le beurre en morceaux jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la jatte, puis incorporez le sucre et les raisins en tournant avec une cuillère de bois.

5. Beurrez largement un moule assez vaste pour que la pâte ne dépasse pas la moitié de la contenance du moule. Couvrez le moule d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air, le moule doit être rempli.

6. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson pendant encore 10 mn.

7. Démoulez le savarin sur un plat creux et arrosez-le encore chaud de sirop, par petites quantités à la fois, jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé. Laissez le savarin rendre l'excédent de sirop avant de le mettre sur le plat de service.

CONSEIL !

Utilisez un moule à revêtement antiadhésif bien beurré, le savarin est difficile à démouler.

En haut : brioche instantanée.
En bas : savarin.



BRIOCHE AUX NOIX

régional

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h

Repos (levain + pâte) : 3 h 15

- 225 g de farine type 55
- 100 g de sucre en poudre
- 120 g de cerneaux de noix
- 15 cl de lait
- 1 œuf
- 15 g de levure fraîche de boulanger
- 1 pincée de sel
- beurre et farine pour le moule

1. Hachez grossièrement les cerneaux de noix. Faites tiédir le lait. Délayez la levure émiettée avec le lait tiède. Laissez reposer 15 mn.

2. Mettez la farine, le sucre et le sel dans une jatte. Ménagez un puits au centre où vous ajoutez l'œuf battu et la levure.

3. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte en partant du centre de la jatte dans un mouvement de va-et-vient, jusqu'à ce que la pâte soit brillante et se détache de la paroi de la jatte ; incorporez peu à peu les noix.

4. Beurrez et farinez un moule à brioche et versez-y la pâte. Couvrez le moule d'un torchon humide et laissez lever au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air pendant au moins 3 h.

5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson pendant 25 mn. La brioche est cuite lorsque la lame d'un couteau plantée dans la pâte ressort nette. Démoulez chaud sur une grille.

CONSEIL !

Vous pouvez faire lever la brioche 1 h dans un four éteint préchauffé à 120 °C.

KOUGLOF

alsacien

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 30

Macération : 30 mn

Repos (levain + pâte) : 2 h 15

- 370 g de farine type 45
- 1 1/2 sachet de levure sèche
- 150 g de beurre ramolli + beurre pour le moule
- 3 œufs
- 50 g de raisins secs
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- 10 cl de lait
- 20 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 25 g d'amandes effilées
- quelques amandes mondées pour décorer
- sucre glace

1. Faites macérer les raisins dans le kirsch jusqu'à ce que ce dernier soit absorbé.

2. Délayez la levure avec le lait tiède. Laissez reposer pendant 15 mn.

3. Versez la farine dans une jatte, ménagez un puits où vous ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, les œufs, le sucre, le sel et le levain.

4. Pétrissez au batteur muni des fouets à pâte jusqu'à ce que la pâte soit brillante et se détache de la paroi de la jatte. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 1 h au chaud (25 °C) et à l'abri des courants d'air.

5. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné en y incorporant les raisins.

6. Beurrez largement un moule à kouglof, parsemez-le des amandes effilées et posez une amande entière dans le bas de chaque côte du moule. Versez la pâte dans le moule, couvrez-le d'un torchon humide et laissez lever encore 1 h dans les mêmes conditions.

7. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et faites cuire 10 mn. Baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) et faites cuire encore 50 mn. Le kouglof est cuit lorsque la lame d'un couteau plantée dans la pâte ressort nette. Démoulez chaud sur une grille. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

En haut : brioche aux noix.
En bas : kouglof.



BRIOCHE DE NANTERRE

levée en partie à froid

Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1 h 35

Repos (levain + pâte) : 15 h 15

- 250 g de farine type 45
- 1 sachet de levure sèche
- 4 œufs entiers
+ 1 jaune
- 125 g de beurre ramolli
+ beurre pour le moule
- 10 cl de lait environ
- 10 g de sucre en poudre
- 1/2 cuil. à café de sel

1. Mettez la levure dans un bol et délayez-la avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laissez reposer pendant 15 mn.

2. Tamisez la farine et mettez-la dans une jatte. Ménagez un puits au centre et ajoutez-y la levure, les œufs entiers, le sucre et le sel.

3. Pétrissez la pâte au batteur muni des fouets à pâte en y incorporant la farine en plusieurs fois. Au bout de 10 mn, vous devez obtenir une pâte lisse et plutôt consistante. Incorporez alors assez de lait pour que la pâte soit molle mais non coulante.

4. Mettez le tiers de la pâte et du beurre coupé en petits morceaux dans une autre jatte. Pétrissez au batteur et lorsque le mélange est bien homogène, incorporez-y en deux fois le reste de pâte et de

beurre. Si la pâte vous semble trop ferme, ajoutez 1 œuf ou 2, il faut que la pâte ait une consistance souple. Couvrez la jatte d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 h au chaud et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

5. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné pour lui redonner son volume de départ. Formez une boule, mettez-la dans une jatte, couvrez celle-ci d'un film étirable et entreposez-la au frais pendant 12 h.

6. Façonnez 8 boules de même poids et posez-les deux par deux dans un moule rectangulaire beurré. Couvrez le moule d'un torchon humide et laissez lever pendant encore 1 h au chaud et à l'abri des courants d'air. Les boules doivent doubler de volume.

7. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dorez deux fois le dessus de la brioche au jaune d'œuf battu avec un peu d'eau. Faites cuire 10 mn au four. Baissez le thermostat à 150 °C (th. 5). Poursuivez la cuisson pendant 35 mn, le dessus doit être bien doré. Démoulez chaud sur une grille.

◆ Autre présentation pour la brioche de Nanterre : 4 ou 5 boules posées en long l'une après l'autre, chacune coupée en croix à la partie supérieure avec des ciseaux mouillés.

Pour les inconditionnels du café, cette brioche est l'accompagnement idéal du petit-déjeuner, nature ou enduite de confiture.

CONSEIL !

La pâte lève mieux si la farine est tamisée. La pâte à brioche est à la bonne consistance lorsqu'elle est assez ferme pour se tenir d'elle-même.



Servie au petit-déjeuner, la brioche de Nanterre se marie délicieusement avec les confitures.

Pains de base	Facilité	Rapidité	Prix	Page
Miche au levain	facile	1 h 40	bon marché	14
Miche complète	très facile	1 h 25	raisonnable	18
Pain à la bière	très facile	1 h 15	raisonnable	16
Pain brioché	difficile	1 h 15	bon marché	12
Pain de campagne	très facile	1 h 25	bon marché	18
Pain de mie	très facile	1 h 30	bon marché	16
Pains d'épeautre	facile	1 h 40	raisonnable	20
Pains de seigle	facile	1 h 35	raisonnable	12
Pains fantaisie sucrés	Facilité	Rapidité	Prix	Page
Buns	facile	50 mn	bon marché	30
Pain à la cannelle	facile	1 h 30	bon marché	22
Pain américain aux fruits	très facile	1 h 30	bon marché	24
Pain au cacao et au café	difficile	1 h 40	raisonnable	26
Pain au citron	très facile	1 h 25	bon marché	28
Pain aux noisettes	très facile	2 h	bon marché	22
Pain aux pistaches	facile	1 h 10	bon marché	28
Pain aux raisins secs	facile	1 h 10	raisonnable	32
Pain banane-pistaches	très facile	1 h 30	bon marché	32
Pain d'épice	facile	1 h 45	raisonnable	24
Pain perdu	facile	30 mn	bon marché	26
Pains fantaisie salés	Facilité	Rapidité	Prix	Page
Fougasse aux herbes	difficile	1 h	bon marché	44
Miche aux pommes de terre	difficile	1 h 30	raisonnable	40
Pain à la crème aigre	très facile	1 h	bon marché	46
Pain à la farine de châtaignes	facile	1 h 20	raisonnable	38
Pain au jambon et aux olives	très facile	1 h 20	raisonnable	38
Pain au safran	très facile	1 h	bon marché	36
Pain aux flocons d'avoine	facile	1 h 20	raisonnable	34
Pain aux fromages	facile	1 h 25	bon marché	44
Pain aux herbes	facile	1 h 30	bon marché	42
Pain de maïs	très facile	55 mn	bon marché	36
Pain échalotes-lardons	facile	1 h 40	raisonnable	34
Pains aux noix et oignons	facile	1 h	raisonnable	46
Petits pains pour sandwiches	facile	45 mn	raisonnable	42

Brioche et viennoiseries	Facilité	Rapidité	Prix	Page
Brioche aux noix	facile	1 h	bon marché	58
Brioche de Nanterre	facile	1 h 35	bon marché	60
Brioche facile	facile	1 h 10	bon marché	48
Brioche instantanée	très facile	50 mn	bon marché	56
Brioche parisienne	facile	1 h	bon marché	54
Brioche vendéenne	difficile	1 h 25	bon marché	50
Croissants briochés	difficile	40 mn	bon marché	48
Kouglof	facile	1 h 30	bon marché	58
Petits pains au lait	facile	45 mn	bon marché	52
Saucisson en brioche	difficile	1 h 20	cher	52
Savarin	difficile	50 mn	bon marché	56

*Dans la colonne Rapidité, les temps de préparation et de cuisson sont additionnés.
Les temps de macération, trempage, repos et réfrigération ne sont pas compris.*

© 2000, Hachette Livre (Hachette Pratique), Paris.

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction totale ou partielle, pour quelque usage, par quelque moyen que ce soit, réservés pour tous pays.

Toutes les photos sont de Patrick Bourdet, à l'exception de celles des pages d'introduction et des pages 18 (en bas), 22 (en bas), 26 (en haut), 34 (en bas), 44 (en haut), 52 (en bas), 56 (en bas), 58 (en bas), 60 qui sont de Pierre Ginot.

Secrétariat d'édition : Mireille Touret
Maquette : Filigrane
Stylisme : Fabienne Cardonne

Dépôt légal : 8930.02.2000
N° édition : 52871
ISBN : 2.01.620824.4
62.62.0824.01.3

Impression : G. Canale & C.S. p. A., Turin (Italie).