

Pain de montagne

Ingrédients: 1 kg de farine de froment, 1/2 l de lait, 2 sachets de levure, 2 cuillerées à café de sucre, 150 g de salindoux, 1 cuillerée à café de sel, 1 jaune d'œuf ou 1 cuillerée à soupe d'huile pour badigeonner. Farce: 300 g de lard maigre, 150 g d'olives, 300 g de gruyère râpé, sel, poivre, 1 cuillerée à soupe d'origan. Pour la préparation de la pâte, se reporter à la recette de base. Farce: couper le lard en dés et le faire revenir à la poêle, ajouter les olives émincées, le fromage râpé, les épices et rectifier éventuellement l'assaisonnement. Abaisser la pâte en carré, la couvrir régulièrement de farce, l'enrouler, puis la poser dans le moule préalablement beurré. Façonner une tresse dans les chutes de pâte et en garnir le dessus du pain de montagne. Badigeonner le pain de jaune d'œuf ou d'huile et le cuire 60 minutes environ au four à 200° C.

Pain aux épices

Ingrédients: 400 g de farine de froment, 400 g de farine de seigle, 200 g de seigle égrangé, 1 1/2 cuillerée à café de sel, 2 sachets de levure, 2 cuillerées à café de sucre, 1/4 l de lait, 3/8 l d'eau, 1 cuillerée à café de coriandre, 1 cuillerée à café de graines d'anis, 1 cuillerée à café de graines de fenouil, 2 cuillerées à café de graines de cumin pour saupoudrer. Pour la préparation de la pâte, se reporter à la recette de base. Mettre la pâte dans le moule préalablement beurré, entailler le dessus au couteau et la laisser lever 30 minutes encore. Badigeonner d'eau, saupoudrer de cumin et cuire 60 minutes environ au four à 220° C.

Tresse au beurre

Ingrédients: 1 kg de farine de froment, 1 1/2 sachet de levure, 125 g de sucre, 1 cuillerée à café de sel, 350 cm² de beurre, 200 g de beurre, 4 cuillerées à soupe de rhum, 1 jaune d'œuf ou 1 cuillerée à soupe de lait pour badigeonner. Pour la préparation de la pâte, se reporter à la recette de base. Partager la pâte levée en 3 morceaux d'égale grandeur, les rouler, puis les façonner en tresse. Poser la tresse dans le moule beurré. Badigeonner de jaune d'œuf ou de lait, laisser lever 20 minutes encore environ, puis cuire 45 minutes environ au four à 175° C.

Petits pains à la saucisse

Ingrédients: 750 g de farine de froment, 1 cuillerée à café de sel, 1 1/2 sachet de levure, 1 1/2 cuillerée à café de sucre, 2,25 al d'eau, 2,25 al de beurre, petits morceaux de saucisse, 1 jaune d'œuf ou 1 cuillerée à soupe d'eau pour badigeonner. Pour la préparation de la pâte, se reporter à la recette de base. Partager la pâte en petites portions. Enrober les petits morceaux de saucisse de pâte et les poser côté à côté dans le moule préalablement beurré. Battre le jaune d'œuf et en badigeonner les petits pains. Laisser à nouveau lever durant 20 minutes encore, puis immédiatement cuire les petits pains 45 à 50 minutes environ au four à 200° C.

avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Ungere quindi la forma per pane e porvi la pasta. E affinché la crosta riesca a regola d'arte, prima di mettere il pane nel forno spennellare la superficie con acqua, latte, uovo o caffè nero. O cospargerla di farina.

Panini per parties

Ingrédients: 750 g di farina di frumento, 1 cucchiaino di sale, 1 1/2 bustine di lievito, 1 1/2 cucchiaini di zucchero, 225 ccm di acqua, 225 ccm di latte, 2 cucchiaini di cumino, 1 tuorlo d'uovo. Per spennellare: 1 tuorlo d'uovo e 1 cucchiaino d'acqua. Da cospargere sulla crosta: cumino, sesamo, semi di papavero o sale grossolan. Preparazione della pasta come indicato nella ricetta base. Suddividere la pasta in porzioni uguali, formare dei panini e porli uno accanto all'altro sulla forma per pane ben unita. Amalgare il tuolo d'uovo e l'acqua e spennellare i panini. Cospargerli a piacimento con cumino, sesamo, semi di papavero o sale grossolan. Lasciar lievitare i panini per ulteriori 20 minuti e metterli quindi nel forno a 200° C per ca. 40-45 minuti.

Pane di noci della California

Ingrédients: 250 g di farina di frumento, 500 g di farina di segale, 1 1/2 bustine di lievito, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 1/4 l di panna, 1/4 l siero di latte, 200 g di noci a piacimento tritate grossolanamente, un po' di farina per cospargere la crosta. Preparazione della pasta come indicato nella ricetta base. Suddividere la pasta in porzioni uguali, formare dei panini e porli uno accanto all'altro sulla forma per pane ben unita. Praticare dei tagli sulla superficie della pasta, cospargere con un po' di farina e far lievitare la pasta per ulteriori 30 minuti. Mettere nel forno a 200° C per ca. 60-70 minuti.

Pane rustico

Ingrédients: 1 kg di farina di frumento, 1/2 l di latte, 2 bustine di lievito, 2 cucchiaini di zucchero, 150 g di strutto, 1 cucchiaino di sale, 1 tuorlo d'uovo o 1 cucchiaino d'olio per ungere la superficie del pane. Ripieno: 300 g di pancetta tagliata a dadini, 150 g di olive, 300 g di formaggio grattugiato svizzero, sale, pepe, 1 cucchiaino di origano. Preparazione della pasta come indicato nella ricetta base. Ripieno: rosolare la pancetta a dadini, aggiungere le olive tagliate a pezzetti, il formaggio grattugiato e le spezie. Stendere la pasta a forma di quadrato, disporvi il ripieno e arrotolarla. Mettere il pane nella forma ben unita. Con il resto della pasta fare una treccia e disporla come decorazione sul pane. Spennellare con giallo d'uovo e olio e mettere al forno a 200° C per ca. 60 minuti.

Pane aromatico

Ingrédients: 400 g di farina di frumento, 400 g di farina di segale, 200 g di crusca di segale, 1 1/2 cucchiaini di sale, 2 bustine di lievito, 2 cucchiaini di zucchero, 1/4 l di latte, 3/8 l di acqua, 1 cucchiaino di coriandolo, 1 cucchiaino di anice, 1 cucchiaino di finocchio, 2 cucchiaini di cumino. Preparazione della pasta come indicato nella ricetta base. Mettere la pasta nella forma ben unita, praticare dei tagli sulla superficie e lasciar lievitare per ulteriori 30 minuti. Spennellare con acqua, cospargere con cumino e mettere in forno a 200° C per ca. 60 minuti.

Treccia dolce al latte e burro

Ingrédients: 1 kg di farina di frumento, 1 1/2 bustine di lievito, 125 g di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 350 cm² di siero di latte, 200 g di burro, 4 cucchiali di rum, 1 tuorlo d'uovo e 1 cucchiaino di latte per spennellare. Preparazione della pasta come indicato nella ricetta base. Suddividere la pasta già fatta lievitare una volta in tre parti uguali, formare dei rotoli e intrecciare. Mettere la treccia nella forma ben unita, spennellare col tuolo mescolato al latte e lasciar lievitare per ulteriori 20 minuti ca. Mettere in forno a 175° C per ca. 45 minuti.

Panini con salsiccia alla Selva di Odino

Ingrédients: 750 g di farina di frumento, 1 cucchiaino di sale, 1 bustina di lievito, 1 1/2 cucchiaino di zucchero, 2,25 al di acqua, 2,25 di siero di latte, salsiccia a piacimento tagliate a pezzetti, 1 tuorlo d'uovo e 1 cucchiaino d'acqua per spennellare. Preparazione della pasta come indicato nella ricetta base. Suddividere la pasta in porzioni, spianarla e avvolgervi i pezzetti di salsiccia. Porre i panini uno accanto all'altro sulla forma ben unita. Frullare il tuolo e l'acqua e spennellare i panini. Lasciarli lievitare per ulteriori 20 minuti e metterli in forno a 200° C per ca. 45-50 minuti.

Istruzioni per l'uso

In generale: Prima dell'uso ungere per bene la forma. Usarla soltanto nel forno.

Forno elettrico: Regolare la temperatura in base alle indicazioni della relativa ricetta fra 175° C e 220° C.

Cucina a gas: Preiscaldare brevemente il forno sullo stadio 3 e regolare quindi la temperatura in base alle indicazioni della ricetta.

Cucina a gas con manopola di regolazione della temperatura: Preiscaldare 5 min. posizione 1, 3 min. posizione 2 ad intervalli di 3 minuti fra uno stadio e l'altro, regolare la manopola successivamente sulle posizioni 3, 4 e 5, fino a raggiungere la temperatura desiderata.

Pulizia: dopo l'uso immergere la forma in acqua calda e pulirla quindi con una spazzola per rigovernar e l'aggiunta di un po' di detergente per stoviglie.

Attenzione: Dopo aver tolto forma dal forno e fintanto che scotta, evitare assolutamente il contatto della stessa con acqua o oggetti freddi. Evitare le correnti d'aria. Posare la forma soltanto su un sottopiatto di legno o su uno strofinaccio da cucina.

La ricetta base

Chi sa preparare un dolce, sa anche fare il pane. Ecco una semplice ricetta base per principianti. 1 kg di farina di frumento, 40 g di lievito fresco (o 20 g di lievito secco), 0,8 l di acqua tiepida (o metà acqua, metà latte), 2 cucchiaini di sale e 1 cucchiaino di zucchero (scuro). Questi sono già tutti gli ingredienti.

- Mescolare il lievito con 1 cucchiaino di zucchero e un po' d'acqua tiepida.
- Lasciare fermentare il lievito in un luogo tiepido, al riparo da correnti d'aria, finché avrà raggiunto il doppio del volume iniziale.
- Setacciare la farina sulla spianatoia, formare un buco al centro e versarvi il lievito, il resto dell'acqua e il sale.
- Formare un impasto e lavorarlo energicamente fino ad ottenere una pasta morbida e compatta dalla superficie «asciutta» (che non attacca). Una faccenda
- alquanto ... appiccicoso ... naturalmente si può anche usare l'accessorio per impastare del robot da cucina.
- La pasta viene lavorata in due fasi sempre alternate: dapprima premuta e stesa con la parte inferiore del palmo della mano e quindi ripresata col palmo della mano. Non appena si appiccica alle mani (il che è praticamente inevitabile) aggiungere un po' di farina.
- Lasciar lievitare la pasta in un luogo tiepido, al riparo di correnti d'aria, finché

970/36



972/27



Scheurich - Keramik · D-8764 Kleinheubach/Main
West-Germany

Keramik Brotback Form

Rezepte Recipes Recettes Ricette



scheurich

Scheurich — Keramik · D-8764 Kleinheubach/Main

GEBRAUCHSANWEISUNG

Allgemeines:

Saubere Form vor Gebrauch einfetten. Nur in Backofen verwenden.
Auf die im Rezept angegebene Temperatur zwischen 175° C und
und 220° C einstellen.
Kurz auf Stufe 3 aufheizen und dann auf die im Rezept angegebene
Temperatur einstellen.

Gasherd mit Temp.-Regelknopf:

Aufheizen — 5 Min. Stellung 1; 3 Min. Stellung 2 — dann in Abstän-
den von 3 Min. auf die Stellungen 3, 4, 5, je nach Temperatur-
angabe im Rezept.

Reinigung:

Nach Gebrauch die Backform in heißes Wasser legen, an-
schließend mit Bürste und einigen Spritzen Spülmittel reinigen.
Beim Herausnehmen der heißen Form aus dem Ofen unbedingt
folgendes beachten:

Form nicht abschrecken, keinesfalls mit kaltem Gegenstand in
Berührung bringen. Zugluft meiden. Form nur auf Holzuntersetzer
oder Geschirrtuch stellen.

Das Grundrezept

Wer einen Kuchen backen kann, der kann auch ein Brot backen. Hier ein einfaches
Grundrezept für den Anfang.

1 kg Weizenmehl, 40 g frische Hefe (oder die halbe Menge Trockenhefe), 0,8 l hand-
warmes Wasser (oder halb Wasser, halb Milch), 2 Eßlöffel Salz u. 1 Teel. brauner Zucker.
Das sind schon alle Zutaten.

1. Hefe, 1 Teel. Zucker und etwas hand-
warmes Wasser anröhren.

2. Diesen Vorteig an einem warmen zug-
freien Ort zu doppelter Größe gehen lassen.

3. Mehl auf Backbrett sieben, Mulde in
die Mitte drücken und den Vorteig, rest-
liches Wasser und Salz hineingeben.

4. Teig zusammenarbeiten. Die ganze
Kunst besteht in der Herstellung eines
geschmeidigen, festen Teiges mit trok-
kener Außenseite. Dazu wird er kräftig
geknetet. Das ist ein klebrigtes Geschäft.
Mit dem Knetwerk der Küchenmaschine
geht es natürlich auch.

5. Der Teig wird mit dem Handballen weg-
gedrückt und mit der Handfläche wieder
zurückgeklopft. Sobald er an den Hän-
den klbt - und das tut er sicher - wird

noch etwas Mehl dazugegeben, bis er
geschmeidig ist.

6. Den so entstandenen Hauptteig noch-
mals an warmem, zugfreiem Ort zu dop-
pelter Größe gehen lassen, danach in
gefettete Brot-Backform füllen.

Und weil die Kruste das schönste ist
am selbstgebackenen Brot, sollte der
Teig vor dem Backen bepinselt werden
mit Wasser, Milch, Ei oder schwarzem
Kaffee. Schön sieht auch eine bemalte
Kruste aus.

Unser Tip: Stellen Sie während des Bak-
kens eine Schale mit Wasser auf den Boden
des Backofens und die Brotkruste wird
schön braun und knusprig.

Partybrötchen

Zutaten: 750 g Weizenmehl, 1 Teel. Salz, 1½ Päckchen Hefe, 1½ Teel. Zucker, 225 ccm
Wasser, 225 ccm Milch, 2 Teel. Kümmel, 1 Eigelb, 1 Eigelb und 1 Eßlöffel Wasser zum
Bestreichen, Kümmel, Sesam, Mohn oder grobes Salz zum Bestreuen.

Teigzubereitung siehe Grundrezept. Teig in Portionsstücke teilen, zu Brötchen formen
und nebeneinander in gefettete Brot-Backform legen. Eigelb und Wasser verquirlen,
Brötchen damit bestreichen und je nach Geschmack mit Kümmel, Sesam, Mohn oder
grobem Salz bestreuen. Brötchen nochmals 20 Minuten gehen lassen und anschlie-
ßend bei 200° C ca. 45 — 50 Minuten backen.

Kalifornisches Nußbrot
Zutaten: 250 g Weizenmehl, 500 g Roggenmehl, 1½ Päckchen Hefe, 1 Teel. Zucker,
1 Teel. Salz, ¼ l Sahne, ¼ l Buttermilch, 200 g Nüsse nach Wahl grob gehackt, Mehl
zum Bestreuen. Teigzubereitung siehe Grundrezept. Teig in gefettete Brot-Backform
füllen, Oberfläche einritzen, mit Mehl bestreuen und nochmals 30 Minuten gehen lassen
Brot bei 200° C ca. 60 - 70 Minuten backen.

Bergbauernbröt
Zutaten: 1 kg Weizenmehl, ½ l Milch, 2 Päckchen Hefe, 2 Teel. Zucker, 150 g Schwein-
fleischmahl, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb oder 1 Eßlöffel Öl zum Bestreichen.

Füll: 300 g durchwachsener Speck gewürfelt. 150 g Oliven, 300 g Schweizer Käse
gerieben, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Oregano, Teigzubereitung siehe Grundrezept.

Füll: Speck würfeln und knusprig braten, mit geschnittenen Oliven, geriebenem Käse
und Gewürzen abschmecken. ¾ Teig zu quadratischer Platte ausrollen. Füll darau-
verteilen und Teigplatte zusammenrollen, in gefettete Brot-Backform legen. Aus rest-
lichem Teig einen Zopf flechten und auf das Bergbauernbröt legen. Brot mit Eigelb
und Öl bestreichen und bei 200° C ca. 60 Minuten backen.

Gewürzbröt
Zutaten: 400 g Weizenmehl, 400 g Roggenmehl, 200 g Roggenschrot, 1½ Teel. Salz,
2 Päckchen Hefe, 2 Teel. Zucker, ¼ l Milch, 3/8 l Wasser, 1 Teel. Koriander, 1 Teel. Anis,
1 Teel. Fenkel, 2 Teel. Kümmel. Teigzubereitung siehe Grundrezept.

Teig in gefettete Brot-Backform füllen, Oberfläche mit Messer einritzen und nochmals
30 Minuten gehen lassen. Das Brot gehen lassen. Das Brot mit Wasser bepinseln, mit
Kümmel bestreuen und bei 220° C ca. 60 Minuten backen.

Süßer Buttermilchzopf
Zutaten: 1 kg Weizenmehl, 1½ Päckchen Hefe, 125 g Zucker, 1 Teel. Salz, 350 ccm
Buttermilch, 200 g Butter, 4 Eßlöffel Rum, 1 Eigelb und 1 Eßlöffel Milch zum Bestreichen.
Teigzubereitung siehe Grundrezept.

Gegangener Hefeteig in 3 gleich große Stücke teilen, zu Rollen formen und diese zu
einem Zopf flechten. Den Zopf in gefettete Brot-Backform legen, mit Eimilch bestreichen,
nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und anschließend bei 175° C ca. 45 Minuten
backen.

Odenwälder Wurstbrötchen

Zutaten: 750 g Weizenmehl, 1 Teel. Salz, 1½ Päckchen Hefe, 1½ Teel. Zucker, 225 ccm
Wasser, 225 ccm Buttermilch, nach Belieben Wurststückchen, 1 Eigelb und 1 Eßlöffel
Wasser zum Bestreichen. Teigzubereitung siehe Grundrezept.
Teig in Portionsstücke teilen. Wurststückchen damit umhüllen und nebeneinander in
gefettete Brot-Backform setzen. Eigelb und Wasser verquirlen und Brötchen damit be-
streichen. Brötchen nochmals 20 Minuten gehen lassen und anschließend bei 200° C
ca. 45-50 Minuten backen.

INSTRUCTIONS

General:

Grease clean baking mould. Use only in oven.

Electric Range:

Preheat oven to temperature setting as given in recipes (350° - 430° F).

Gas Range:

Preheat on 5 then set to temperature as given in recipe

Gas Range with Temperature- control:

Preheat 5 minutes on position 1; 3 minutes on position 2, then every 3 minutes to positions 3, 4, 5 according to temperature setting in recipe.

Cleaning:

Soak in hot water for a few minutes, clean with brush and a few drops of any mild detergent.

Attention:

The following should be observed: When removing hot mould from oven do not chill. Avoid draft and touching hot mould to cold objects. Always place on a mat or folded towel.

Basic Recipe

Baking your own bread is as easy as baking a cake. For your start we'll give an easy basic recipe:

2 lb white flour, 2 tsp. salt, 1 oz yeast (fresh), 1 tsp. sugar, 1 pt. warm milk or water or mix ½ water, ½ milk.

Grease baking mould. Mix salt and flour well together. Dissolve yeast in warm water or milk and sugar. Make a well in the center of the flour, pour the yeast mixture into the well. Cover and allow to stand in a warm place for 20 min. Mix to an elastic dough, (using more water if required). Knead well until smooth, cover and put to rise in a warm place until the dough has doubled its size. Then turn onto a floured board, knead again and put into prepared mould. Put to prove until dough has doubled its size. Bake in hot oven (375° F; Gas 5) for about 1 hour.

Our Tip: Place a shallow pan with water in bottom of stove.

Breadcrust will get crisp and brown.

Caraway Party Rolls

2 cups unsifted white flour, ½ cup unsifted rye flour, ½ tablesp. sugar, ½ tablesp. salt,
½ tablesp. caraway seed, ½ pkg. dry yeast, ½ cup milk, 3 oz water, 1 tablesp. honey,
1 tablesp. margarine, 1 egg white, 2 tablesp. water, sesame seeds, poppy seeds, coarse
salt, caraway seeds. Divide raised dough into individual pieces; roll into round buns
and place into greased mould. Put the rolls touching on another. Prove for 10 min.,
brush with egg white mixed with water sprinkle with desired seeds and bake in a hot
oven (425° F, Gas 7) 8-10 minutes).

Cheese Bread Twist

Use ingredients for Basic Recipe using only milk and add 6-8 oz finely grated cheese
with the dry ingredients. Divide risen dough into 3 and shape each into a long roll, plait
together sealing ends securely. Put into greased mould. Prove for 10-15 minutes. Place
in a hot oven (450° F, Gas 8). Bake for 20-30 min. reducing heat after first 10 min.
to 400° F, Gas 6 or 375° F, Gas 5.

Russian Black Bread

2 cups unsifted rye flour, ½ cups unsifted white flour, ½ tsp. sugar, 1 tsp. salt, 1 cup
whole bran cereal, 1 tbsp. caraway seed crushed, 1 tsp. instant coffee, 1 tsp. onion
powder, ¼ tsp. fennel seed crushed, 1 pkg. dry yeast, 1½ cups water, 1/8 cup vinegar,
1/8 cup dark molasses, ½ oz unsweetened chocolate, ¼ stick margarine. Combine
rye and white flowers. In a large bowl thoroughly mix 1 cup flour mixture, sugar, salt,
cereal, caraway seeds, instant coffee, onion powder, fennel seed and undissolved dry
yeast. Combine 1 ½ cups water, vinegar, molasses, chocolate and margarine in a
saucepan. Heat over low heat until very warm (120° C - 130° F). Margarine and choco-
late do not need to melt. Gradually add to dry ingredients and beat 2 min. at med. speed
of electric mixer, scraping bowl occasionally. Add ¼ cup flour mixture. Beat at high
speed 2 min. Stir in enough flour mixture to make a soft dough. Turn out onto lightly
floured board. Cover let rest for 15 min. Then knead until smooth and elastic (10-15 min.)
dough maybe sticky. Cover let rise in warm place until doubled in bulk about 1 hr.
Punch dough down, turn out onto floured board and shape into loaf. Place into grea-
sed mould. Cover let rise until doubled in bulk about 1 hr. Bake at 350° F, 45-60 min.
or until done.

Nutbread

1/2 lb white flour, 1 lb ry flour, 1½ pkgs. yeast, 1 tsp. sugar, 1 tsp. salt, ½ pint cream,
½ pint buttermilk, 6 oz chopped nuts. Prepare dough as for basic recipe. Place risen
dough in greased baking mould. Make 3 or 4 diagonal cuts on top with sharp knife.
Dust with flower. Let prove 30 min., Bake at 380° F for appr. 60-70 min.

Hot Pepperoni Rolls

1½ lbs white flour, 1 tsp. salt, 1½ pkg. yeast, 1½ tsp. sugar, ½ cup water, ½ cup butter-
milk, Pepperoni (as much as you like) sliced, 1 egg yolk and 1 tablesp. water to brush.
Prepare dough as for basic recipe. Divide dough into individual pieces mix with sliced
pepperoni, shape into rolls and place into greased mould. Brush with egg yolk/water
mixture. Let prove 20 min., bake at 380° F for appr. 45—50 min..

Buttermilk Braid

4 cups white flour, 1½ pkg. yeast, ½ cup sugar, 1 tsp. salt, 1½ cup buttermilk, 2 sticks
butter or margarine, 4 tablesp. rum (optional), 1 egg yolk or 1 tablesp. milk to brush.
Prepare dough as for basic recipe. Divide risen dough into 3 and shape each into a
long rope. Braid ropes together sealing at ends and place into greased baking mould.
Brush with egg or milk. Let rise for about 20 min. Bake at 350° F for appr. 45 min.

MODE D'EMPLOI

Généralités:

Beurrer le moule avant de l'utiliser. S'en servir exclusivement
pour la cuisson au four.

Four électrique:

Régler la température du four comme indiqué dans la recette entre
175° et 220° C.

Cuisinière à gaz:

Chauder brièvement le four sur la position 3, avant de régler la
température comme indiqué dans la recette.

Cuisinière à gaz avec thermostat:

Préchauffer le four 5 mn sur la position 1, 3 mn sur la position 2,
puis toutes les 3 mn successivement sur les positions 3, 4 et 5 selon les
indications de température dans la recette.

Nettoyage:

Après utilisation, tremper le moule dans l'eau chaude, puis le net-
toyer à la brosse et à l'eau additionnée d'un peu de détergent.

Important:

En sortant le moule chaud du four, observer ce qui suit:
Ne pas rincer le moule sous l'eau froide, ne jamais le mettre en
contact avec des objets froids et éviter les courants d'air. Poser le
moule uniquement sur un dessous-deplat en bois ou un linge de
cuisine.

Recette de base

Si l'on sait confectionner un gâteau, on sait également cuire du pain. Voici une
recette de base très simple pour le début. 1 kg de farine de froment, 40 g de levure
fraîche (ou 20 g de levain sec), 0,8 l d'eau tiède (ou moitié eau, moitié lait), 2 cuillerées
à café de sel et 1 cuillerée à café de sucre brut. Voici déjà tous les ingrédients
de base nécessaires.

1. Délayer la levure avec 1 cuillerée à café de sucre dans un peu d'eau tiède.

2. Entreposer la pâte dans un endroit
chaud, à l'abri des courants d'air, et la
laisser doubler de volume.

3. Tamiser la farine sur la planche à pâtisserie. Creuser un puits au milieu. Poser la
pâte, verser reste d'eau et saupoudrer de
sel. La pâte, verser reste d'eau et saupoudrer de
sel.

4. Travailler le tout en pâte. Tout l'art
consiste à former une pâte ferme, souple
et sèche au toucher. Il convient donc de
la pétrir énergiquement, jusqu'à ce qu'elle se
détache des doigts. Se servir éven-
tuellement d'un pétin électrique.

5. Repousser la pâte avec la paume de la
main, puis la saisir à nouveau du plat de la
main en la frappant. Si elle colle aux

doigts, ajouter un peu de farine et continuer à la travailler jusqu'à consistance
souple.

6. Laisser reposer la pâte dans un endroit
chaud, à l'abri des courants d'air, et la
laisser doubler de volume, avant de la
mettre dans le moule préalablement
beurré. Et, afin d'obtenir une belle croûte dorée, badigeonner la pâte d'eau, de lait,
de jaune d'oeuf ou de café noir avant de
l'enfourner. On peut également fariner le
pain à sa sortie du four.

Notre conseil

Déposer un récipient rempli d'eau dans le
bas du four durant la cuisson du pain,
ce qui permet d'obtenir une croûte dorée et croustillante.

Petits pains de cocktail

Ingrédients: 750 g de farine de froment, 1 cuillerée à café de sel, 1½ sachet de levure,
1½ cuillerée à café de sucre, 225 cm³ d'eau, 225 cm³ de lait, 2 cuillerées à café de cumin,
1 jaune d'oeuf ou 1 cuillerée à soupe d'eau pour badigeonner, graines de cumin, de
sésame, de pavot ou gros sel pour saupoudrer. Pour la préparation de la pâte, se re-
porter à la recette de base. Partager la pâte en portions, former des petits pains et les
poser côté à côté dans le moule préalablement beurré. Battre le jaune d'oeuf et en
badigeonner les petits pains. Saupoudrer, selon préférence, de graines de cumin, de
sésame, de pavot ou de gros sel. Laisser lever 20 minutes encore les petits pains, puis
les cuire 45 à 50 minutes environ au four à 200° C.

Pain californien aux noix

Ingrédients: 250 g de farine de froment, 500 g de farine de seigle, 1½ sachet de levure,
1 cuillerée à café de sucre, 1 cuillerée à café de sel, ¼ l de crème, ¼ l de beurre,
200 g de noix au choix, grossièrement hachées, farine pour saupoudrer. Pour la pré-
paration de la pâte, se reporter à la recette de base. Mettre la pâte dans le moule pré-
alablement beurré. Entailler le dessus, saupoudrer de farine et laisser lever 30 minutes
encore. Cuire le pain 60 à 70 minutes environ au four à 200° C.