

Moule à pain complet et à pain de mie

 Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule vous permettra de cuire du bon pain.

Les perforations améliorent la circulation d'air et assurent une répartition d'humidité optimale. Vous obtiendrez ainsi des pains à la croûte bien croustillante.

Ce moule à pain convient uniquement à des pâtes compactes qui ne peuvent pas s'écouler à travers les perforations. Il est résistant au levain et à la chaleur jusqu'à 230 °C maximum.

Profitez dès maintenant de votre nouveau moule en essayant les deux recettes proposées dans cette notice.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Le revêtement antiadhésif

Le moule est doté d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage est également beaucoup plus facile.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou le nettoyage. Ne découpez pas le pain cuit à même le moule.
- ▷ S'il arrive que la préparation attache au moule, utilisez une spatule en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Essuyez-le immédiatement pour éviter les taches. Le moule **ne va pas au lave-vaisselle**.

Utilisation

Ce moule convient uniquement aux pâtes **compactes**. Une pâte souple ou trop liquide risquerait de s'écouler à travers les perforations.

- ▷ Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Saupoudrez-le également de farine.

Ce faisant, travaillez sur une surface peu fragile et facile à nettoyer, les perforations pouvant faire des tâches sur le plan de travail. Placez un support sous le moule, le cas échéant.

- ▷ Pendant la cuisson, mettez une feuille de papier sulfurisée ou un tapis de cuisson réutilisable sous le moule au cas où de la pâte s'écoulerait malgré tout à travers les perforations.
- ▷ **Ne manipulez le moule chaud qu'avec des maniques ou autre.**
Posez toujours le moule chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- ▷ Avant de démouler le pain, laissez le pain et le moule refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le pain et le moule.
- ▷ Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher. Enlevez les restes de pâte récalcitrants adhérant aux rainures et aux perforations avec une brosse à vaisselle **à poils souples**. Essuyez le moule juste après lavage pour éviter les taches.
- ▷ Rangez le moule dans un endroit sec.

Pain complet

Temps de cuisson: 45 minutes plus
70 minutes de repos

- 1 cube de levure fraîche (42 g)
- 500 g de farine complète
(p. ex. épeautre)
- 350 ml d'eau tiède
- 1 c.c. de sel
- 1 c.c. de sucre
- 15 g de graines de lin
- 50 g de cerneaux de noix
- 3 c.s. de graines de chia
- 20 g de graines de tournesol,
plus quelques-unes à parsemer
- Huile de tournesol pour graisser

Réalisation:

1. Émietter la levure dans l'eau tiède, la mélanger avec le sucre et laisser lever pendant environ 10 minutes.
2. Hacher grossièrement les moitiés de noix. Les mélanger dans un bol avec la farine, le sel, les graines de tournesol, les graines de lin et les graines de chia. Former un puits au centre de la farine, y verser l'eau avec la levure, mélanger avec la farine se trouvant sur les bords et laisser lever pendant env. 20 minutes.

3. Pétrir bien la-pâte avec les mains, couvrir la d'un linge et la laisser-lever pendant 20 minutes supplémentaires. Graisser le moule avec de l'huile de tournesol, y compris le couvercle.
4. Pétrir la pâte sur un plan de travail, la placer dans le moule et la laisser lever pendant 20 minutes supplémentaires. Fermer ensuite le moule avec le couvercle et le placer sur la grille du milieu dans le four préchauffé à 200 °C chaleur supérieure/inférieure (four à chaleur tournante à 180 °C) .
5. Le temps de cuisson est d'environ 45 minutes. Retirer le moule du four avec des gants de cuisine, enlever le couvercle et retourner le pain sur un plan de travail. Il est préférable de laisser refroidir complètement le pain sur une grille de cuisson pendant au moins 1 heure avant de le couper.

Conseil: pour une pâte à base de levure de boulanger, les temps de repos sont extrêmement importants pour que la levure dans la pâte puisse bien faire effet. Pour ce faire, placer la pâte dans un saladier résistant à la chaleur, la couvrir d'un linge et la placer dans le four, chauffé à environ 40 °C.

Pain de mie à la farine d'épeautre complète

Temps de cuisson: 45 minutes plus
70 minutes de repos

- 1/2 cube de levure fraîche (21 g)
- 550 g de farine d'épeautre claire
- 300 ml d'eau tiède
- 1 c.c. de sel
- 1 c.c. de sucre de canne complet
- 50 g de beurre à température ambiante
- Huile de tournesol pour graisser

Réalisation:

1. Émietter la levure dans l'eau tiède, la mélanger avec le sucre et laisser lever pendant environ 10 minutes.
2. Tamiser la farine avec le sel dans un bol et ajouter le beurre en petits cubes. Former un puits au centre de la farine, y verser l'eau avec la levure, mélanger avec la farine se trouvant sur les bords et laisser lever pendant env. 20 minutes.
3. Mélanger la pâte à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir le saladier d'un linge et laisser la pâte à base de levure reposer pendant env. 20 minutes.
4. Graisser le moule avec de l'huile de tournesol, y compris le couvercle. Pétrir la pâte sur un plan de travail fariné et l'étirer en une fine couche.

La plier trois fois dans le sens de la longueur, puis la plier vers le haut.

5. Placer la pâte dans le moule et la laisser lever pendant encore 20 minutes. Fermer ensuite le moule avec le couvercle et le placer sur une grille de cuisson dans le four préchauffé à 200 °C chaleur supérieure/inférieure (four à chaleur tournante à 180 °C). Le temps de cuisson est d'environ 45 minutes.
6. Retirer le moule du four avec des maniques, enlever le couvercle et retourner le pain sur une grille de cuisson. Ne couper le pain de mie que lorsqu'il a complètement refroidi.

Conseil: couper le pain de mie refroidi en tranches et les congeler en portions selon vos besoins.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2024 EMF VERLAG GmbH, Munich
Tous droits réservés

Référence: 677 672

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch