

Moule à pain en silicone

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Peser les ingrédients, pétrir la pâte, la faire lever et directement l'enfourner, le tout sans changer de récipient: votre nouveau moule à pain est polyvalent!

Le moule à pain étant partiellement fermé pendant la cuisson, la vapeur peut y circuler à l'intérieur. Grâce à cette chaleur tournante, votre pain ne séchera pas et restera bien moelleux. Sa croûte sera toutefois croustillante et d'une belle couleur dorée.

Pour cuire des pains d'un poids final de 750 g.

Bon appétit!

L'équipe Tchibo








Pour des raisons de production, il se peut que l'article dégage une légère odeur lorsque vous le déballez pour la première fois.

Cette odeur est sans aucun danger.

Déballez l'article et laissez-le bien s'aérer avant de l'utiliser. L'odeur disparaîtra rapidement.

Veillez à une aération suffisante!

Remarques importantes

-  +230°C
-15°C Le moule à pain en silicone est conçu pour une plage de températures de -15 °C à +230 °C.
Il peut être utilisé aussi bien au four qu'au micro-ondes.
-   Ne placez pas le moule à pain sur des flammes ouvertes, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Placez toujours le moule à pain au milieu du four et n'utilisez pas ce moule en mode de cuisson gril.
-  Ne coupez pas le pain dans le moule à pain et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait le moule à pain.
-  Le moule à pain va au lave-vaisselle. Toutefois, ne le placez pas directement au-dessus des résistances.
-  Ne saisissez le moule à pain chaud qu'avec des maniques ou autre.
-  Le moule à pain convient aussi à une utilisation au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage que celui auquel il est destiné!
- Risque de brûlure! Soyez très prudent(e) en ouvrant le moule après la cuisson. La vapeur qui s'en échappe peut causer des brûlures!

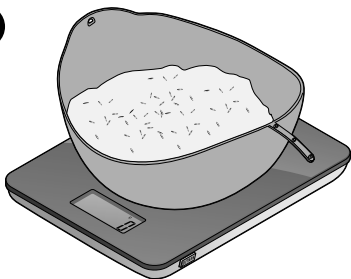
- Laissez suffisamment refroidir l'article avant de le nettoyer.
Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyants agressifs, d'accessoires pointus ou abrasifs ni d'éponge à récurer afin de ne pas endommager le matériau.
 - Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du moule à pain. Celles-ci ne sont pas nocives pour la santé, elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le fonctionnement de l'article.
-

Avant la première utilisation / Nettoyage

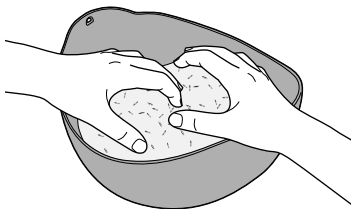
- Nettoyez bien le moule à pain avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- Nettoyez toujours le moule à pain après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Toutefois, laissez toujours refroidir le moule à pain dans un premier temps.

Utilisation

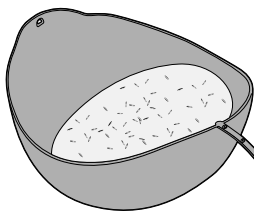
1



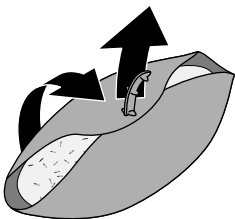
2



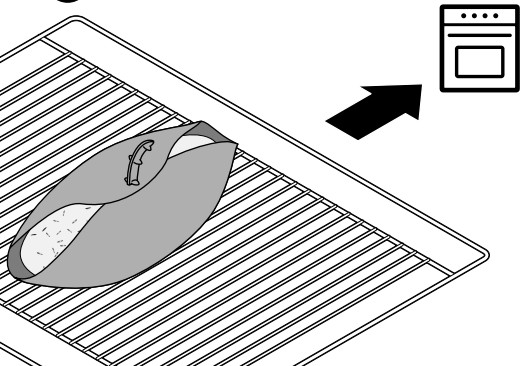
3



4



5



- Vous pouvez pétrir la pâte dans le moule en vous servant des crochets à pétrir d'un batteur. Néanmoins, n'utilisez pas d'ustensiles pointus ou coupants qui risqueraient d'abîmer le matériau.
- Enfourez le moule à pain sur la grille et non pas sur la plaque du four.
- Placez toujours la grille avec le moule dessus au milieu du four et n'utilisez pas ce moule en mode de cuisson gril.
- Démoulez le pain à la fin de son temps de cuisson, déposez-le à l'envers directement sur la grille et enfourez-le pour 5 à 10 minutes encore dans le four éteint. Le dessous encore légèrement humide deviendra ainsi également croustillant.
- Soyez très prudent(e) en ouvrant le moule après la cuisson. La vapeur qui s'en échappe peut causer des brûlures!
- Pour cuire un grand pain (1 kg de pâte maximum), laissez le moule ouvert pendant la cuisson.



Le matériau du moule à pain peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

Conseils utiles

- Le pain sera plus moelleux si vous le cuisez en mettant des glaçons sur une plaque positionnée au niveau bas du four.
- Pour obtenir un pain aéré, laissez la pâte se reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Faites toujours refroidir le pain sur une grille pour laisser l'humidité s'échapper et empêcher le dessous de se ramollir.
- Votre pain sera d'autant plus savoureux et authentique que vous aurez choisi des ingrédients naturels et de haute qualité.

Pain de campagne

Pour 1 moule à pain | 280 kcal par tranche

Préparation: 25 min. | Repos: 1 h 40 min. |

Cuisson au four: 45 min.

Ingrédients

- 1/2 cube de levure (20 g)
- 300 ml d'eau tiède
- 500 g de farine de froment
- 1/2 c.c. de sel
- Farine pour travailler

Préparation

1. Émietter la levure avant de la dissoudre dans un bol contenant 300 ml d'eau tiède. Couvrir et laisser reposer 10 min.
2. Mettre la farine dans le moule à pain et faire un puits au milieu. Ajoutez la levure diluée et le sel dans le puits. Bien pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte souple.
3. Se fariner les mains pour former une boule puis laisser celle-ci dans le moule en la recouvrant d'un torchon. Couvrir et laisser reposer 90 min.
4. Préchauffer le four à 150 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 140 °C). Refermer le moule à pain et le mettre au four. Enfourner le pain env. 45 minutes sur la glissière du milieu jusqu'à obtenir un aspect brun doré. Retirer le moule et l'ouvrir avec précaution (attention: risque de brûlure par la vapeur qui s'en dégage!).

Démouler le pain, «le sécher» un peu le cas échéant en le remettant à l'envers dans le four éteint puis le laisser refroidir sur une grille.

- Conseil: selon les goûts, vous pouvez, une fois la pâte pétrie, y incorporer des grains de sésame ou des graines de tournesol ou de courge (env. 5 g). Laisser ensuite lever la pâte comme décrit ci-dessus. Humidifier alors sa surface au pinceau pour y parsemer des grains ou graines puis enfourner le moule comme d'habitude.

Recette: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence: 696 620