







## Moule à petits pains

fr Fiche produit

### Remarques importantes

- Ce moule en silicone est prévu pour la cuisson de six petits pains ou autres préparations à base de pâte levée, feuilletée ou brisée. Le moule n'est pas adapté aux pâtes souples ou liquides car elles risqueraient de couler à travers les perforations situées dans les fonds!
- Les perforations assurent une circulation optimale de l'air et empêchent l'humidité de se déposer dans les cavités du moule. On obtient ainsi un résultat de cuisson croustillant.
-  +230°C  
-0°C Le moule est conçu pour une plage de températures de 0 °C à +230 °C.
- Le moule ne convient pas à une utilisation au congélateur. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné!
-  Lorsque vous utilisez le moule dans un four chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de maniques ou une protection similaire.
-   Ne placez pas le moule sur des flammes ouvertes, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans le moule et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus autres que le tampon à petits pains. Le tampon à petits pains est également tranchant. Procédez avec précaution en tamponnant afin de ne pas endommager le moule.
-  Le moule et le tampon à petits pains vont au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du moule. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement du moule.
- Le matériau du moule 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.

### **Avant la première utilisation / Nettoyage**

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le moule et le tampon à petits pains avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs, d'objets pointus ou d'éponges à récurer.  
Vous pouvez aussi laver ces deux pièces au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.
- 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 trous du moule avec une brosse à vaisselle à **poils souples**.

### **Conseils d'utilisation**

- Avant de verser la pâte, passez toujours les cavités du moule sous l'eau froide.
- Il n'est généralement pas nécessaire de graisser le moule. Mais si vous constatez que la préparation reste démesurément collée dans les cavités (p. ex. si la pâte est très lourde), n'hésitez pas à graisser les cavités en utilisant une huile alimentaire neutre.
- Sortez la grille du four et posez le moule dessus avant de verser la pâte. Cela facilite le transport.
- En versant la pâte, veillez à travailler sur une surface peu délicate et facile à nettoyer car les trous du matériau peuvent tâcher le plan de travail. Placez un support sous le moule, le cas échéant.
- Afin que le tampon à petits pains se détache plus facilement des petits pains après le tamponnage, badigeonnez légèrement les petits pains d'huile ou saupoudrez-les d'un peu de farine avant de les tamponner. Vous pouvez aussi badigeonner d'huile les surfaces de coupe du tampon à petits pains plutôt que les petits pains.
- Préparez la pâte à pain comme indiqué dans la recette. Formez six petits pains ronds et placez-les dans les cavités du moule. Enfoncez profondément le tampon à petits pains dans les petits pains. Couvrez le moule et laissez reposer au chaud pendant env. 1 heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, faites-les cuire.
- Pendant la cuisson, mettez une feuille de papier sulfurisée ou un tapis de cuisson réutilisable sous le moule au cas de la pâte s'écoulerait malgré tout à travers les trous.
- Laissez le moule refroidir sur la grille pendant 5 minutes environ avant de démouler les petits pains cuits de leurs cavités. Pendant ce temps, la pâte cuite pourra se stabiliser et une couche d'air se former entre les petits pains et le moule.

## Recette de petits pains «Kaiserbrötchen»

Pour 1 moule (6 petits pains)

Préparation: env. 35 min | Repos: env. 2 h 30 | Cuisson: env. 30 min

### Ingrédients:

Pour le levain fermentescible:

20 g de levure (env. 1/2 dé)

120 g de farine de blé type 550

1/2 c.c. de sucre

180 ml d'eau chaude

Pour la pâte:

180 g de farine de blé (type 550)


1/2 c.c. de sel

20 g de beurre liquide

Et aussi:

farine de préparation

### Préparation:

1. Pour le levain fermentescible, émietter la levure dans un saladier, ajouter la farine, le sucre et l'eau, puis remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse. Couvrir le saladier et laisser reposer pendant env. 1 heure.
  2. Mélanger tous les ingrédients de la pâte à pain avec le levain et mélanger le tout énergiquement pendant env. 3 minutes en utilisant les crochets pétrisseurs du batteur électrique ou une cuillère en bois. Pétrir la pâte env. 10 minutes sur le plan de travail fleuré puis la laisser reposer dans le saladier couvert pendant env. 30 minutes.
  3. Former six petits pains ronds, les placer dans les cavités du moule et les saupoudrer de farine.
-  Afin que le tampon à petits pains se détache plus facilement des petits pains après le tamponnage, badigeonnez légèrement les surfaces de coupe du tampon à petits pains avec un peu d'huile.
4. Enfoncer profondément le tampon à petits pains dans les petits pains. Couvrir le moule et laisser reposer au chaud pendant env. 1 heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
  5. Préchauffer le four à 210 °C (chaleur supérieure/inférieure - chaleur tournante non appropriée!). Arroser généreusement les petits pains d'eau et mettre le moule dans le four chaud sur la glissière du milieu pour une cuisson de 30 minutes environ.

Recette: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

©2025 GRÄFE UND NERZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

---

Référence: 696 591

---