



Instructions de préparation :

Mélanges à pain sans gluten à la machine à pain

MÉLANGES À PAIN «[LA MICHE ANGÉLIQUE](#)» et «[LE CAMPAGNARD](#)»

Par : Cuisine l'Angélique



Comme les paramètres des cycles varient d'un modèle à l'autre, nous avons testé plusieurs marques et modèles de machines à pain. Nous vous suggérons donc fortement ces modèles et instructions, afin de garantir la réussite de votre pain :

[LISTE DES MARQUES ET MODÈLES TESTÉES](#)

NE JAMAIS UTILISER LE CYCLE SANS GLUTEN car ce cycle est uniquement conçu pour la recette sans gluten du manuel de votre machine à pain.

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

Voici les ingrédients à ajouter pour nos 2 mélanges à pain :

- 1 boîte de nos mélanges à pain (au choix) : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
- 360 g (1 1/2 tasse) d'eau : *température indiquée dans les méthodes jointes*
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive biologique
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable ou de miel biologique
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre biologique
- 1/2 c. à thé (2.5 ml) de levure instantanée (Lallemand ou Fleishmann's)

PRÉPARATION

1. Dans le fond du moule à pain, déposer les ingrédients liquides (eau, huile, sirop d'érable ou miel et vinaigre de cidre). Mettre le mélange à pain («[La Miche](#)» ou «[Le Campagnard](#)») par-dessus, faire un puits au centre et y déposer la levure (bien respecter la mesure).
 2. Appuyer sur marche pour débuter le cycle. Au premier pétrissage, vous pouvez utiliser une spatule pour décoller la farine qui colle aux parois du moule.
 3. Retirer dès la fin de la cuisson et laisser refroidir sur une grille. Attendre un minimum de 2 heures avant de trancher le pain. Bien refroidir le pain avant de le mettre dans un sac de plastique (de 8 à 10 heures). Le recouvrir d'un linge sec pendant ce temps de refroidissement.
-

PARAMÈTRES SELON VOTRE MACHINE À PAIN

Aucun paramètre ne peut être identique pour toutes les machines à pain et le non respect des paramètres peut entraîner un échec total du pain.

Si votre machine à pain n'est pas dans nos modèles testés, nous contacter à : info@cuisinelangelique.com et il nous fera plaisir de vous aider à essayer de trouver, si possible, les paramètres pour votre marque et modèle.

Cliquer sur votre marque et modèle de machine à pain pour obtenir les paramètres :

Black & Decker : Modèle B1500

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Cycle pour pain blanc avec lait frais

Température de l'eau : Entre 18 °C et 20 °C

(Ajout d'un œuf battu ESSENTIEL pour la réussite)

Black & Decker Modèle B1561

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Menu : Basic

Croûte : Foncée (dark)

Taille du pain : 2lbs

Température de l'eau : 3 à 4 °C = eau froide du réfrigérateur (ajout d'un œuf battu si désiré pour mie plus aérée).

Black & Decker Modèle B2000

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Menu : Basic

Croûte : Foncée (dark)

Taille du pain : 2lbs

Température de l'eau : 3 à 4 °C = eau froide du réfrigérateur (ajout d'un œuf battu si désiré pour mie plus aérée).

Black & Decker Modèle B2200

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Menu : 1 (basic)

Croûte : Foncée (dark)

Taille du pain : 2lbs

Température de l'eau : 20 à 22 °C (ajout d'un œuf battu si désiré pour mie plus aérée).

Black & Decker Modèle : B2300

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
Menu : 6
Croûte : Foncée (dark)
Taille du pain : 2lbs
Température de l'eau : 24 à 26 °C (ajout de 2 oeufs battus ESSENTIEL pour la réussite)

Black & Decker Modèle B2500C

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
Menu : 1 (Basic)
Croûte : Foncée (dark)
Taille du pain : 2lbs
Température de l'eau : 26 à 28 °C (ajout d'un oeuf battu si désiré pour mie plus aérée).

Black&Decker Modèle: B6000C

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
Menu : 4
Croûte : Foncée (dark)
Taille du pain : 2lbs
Température de l'eau : 20 à 22 °C (ajout de 2 oeufs battus ESSENTIEL pour la réussite)

Breville Modèle BBM800XL

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
Menu : basic
Croûte : foncée
Taille du pain : 2lbs
Température de l'eau : 27 à 28 °C (ajout d'un oeuf battu si désiré pour mie plus aérée).

Cuisinart Modèle : CBK 110-C

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
Menu : Cycle 1
Croûte : Foncée
Taille du pain : 2lbs
Température de l'eau : 14 à 16 °C

Cuisinart Modèle 200C

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
Menu : 8 (pauvre en glucides)
Croûte : Foncée (dark)
Taille du pain : 2lbs
Température de l'eau : 27 à 32 °C (ajout d'un oeuf battu ESSENTIEL pour la réussite)
Lors du premier pétrissage, racler les bords du moule avec une spatule pour que la pâte soit bien mélangée
Avant la dernière levée, replacer la pâte, car la lame a tendance à former une accumulation de pâte sur le dessus avec ce modèle.

Hamilton Beach , Modèle 29882C ou 298821

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)
Menu : 1 (basic)
Croûte : Foncée (dark)

Taille du pain : 2lbs

Température de l'eau : 20 à 22 °C (ajout d'un oeuf battu si désiré pour mie plus aérée).

Hamilton Beach : Modèle Artisan Dough and Bread Maker : Modèle 29885C

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Température de l'eau : Entre 16 °C et 18 °C

Cycle 1

Pain 2 lbs

Croûte Foncée

Oster : Modèle 5838-33

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Température de l'eau : Entre 20 °C et 22 °C

Cycle 1

Pain 2 lbs

Croûte Foncée

Sunbeam : Modèle 5891-33

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Température de l'eau : Entre 20 °C et 22 °C

Cycle 1

Pain 2 lbs

Croûte Foncée

Sunbeam : Modèle CKSBBR9050-033

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Température de l'eau : Entre 18 °C et 20 °C

Cycle 1

Pain 2 lbs

Croûte Foncée

Sunbeam : Modèle 900G

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Température de l'eau : Entre 16 °C et 18 °C

Cycle 1

Pain 2 lbs

Croûte Foncée

West Bend Hi-Rise Modèle 41300

Programme à utiliser avec nos mélanges : [Le Campagnard](#) ou [La Miche Angélique](#)

Menu : Basic

Croûte : Foncée (dark)

Taille du pain : 2lbs

Température de l'eau : 24 à 26 °C (ajout de 2 oeufs battus ESSENTIEL pour la réussite)

À 2h15 (48 minutes avant la fin), ouvrir et égaliser le pain très rapidement avec une spatule mouillée à l'eau chaude.

TEMPÉRATURE DE L'EAU

IMPORTANT : Respecter la température de l'eau demandée pour les différents modèles.

Il est fortement conseillé de peser l'eau plutôt que de la mesurer, car la précision en sans gluten est primordiale et seulement 10 grammes d'eau en plus ou moins peut faire une énorme différence.

OEUFS

Parfois, selon les machines à pain, l'ajout d'un ou de deux oeufs sera essentiel à la réussite. Ce détail sera spécifié clairement. Toutefois, pour toutes les machines à pain, si vous ajoutez un oeuf à la recette, vous obtiendrez un pain plus haut, une mie plus légère et aérée et une croûte plus dorée. Toujours s'assurer, par contre, que la température de l'eau avec l'ajout d'un oeuf battu sera celle indiquée dans la recette appropriée. Au fur et à mesure que d'autres machines seront testées, nous afficherons les résultats.
