

**SEB**<sup>®</sup>  
Dual Home Baker

70 recettes originales



# Introduction

Portez attention à ces quelques pages préliminaires, elles contiennent des informations importantes pour le bon déroulement de vos recettes.

La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés ainsi que l'exactitude de la pesée sont les éléments essentiels à la réussite du pain. Nous énumérons ci-dessous les divers ingrédients utilisés et leurs propriétés.

La farine : la farine de blé est classée en fonction de la quantité de son qu'elle contient et du taux de cendres. (Le taux de cendres est la matière minérale restant après combustion pendant 2 heures dans un four à 900°C.)

- Farine blanche pour pâtisserie : farine fluide (T45)
- Farine blanche pour pain : farine spéciale pain, farine boulangère pour pain blanc, farine blanche, farine de blé (T55)
- Farine bise (T80)
- Farine complète (T110, T130, T150, T170)
- Farine de seigle (T70 à T170)

Dans l'indication du type, le nombre correspond donc à une farine plus ou moins riche en son, fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments.

L'utilisation d'une proportion importante de farine riche en son donnera un pain moins levé. La quantité d'eau nécessaire variera aussi en fonction du type de farine, faites attention à la consistance de la pâte qui, une fois formée, doit être souple et élastique, sans coller à la cuve.

Les farines peuvent être classées en deux groupes : panifiables et non panifiables. Les farines panifiables sont riches en gluten, nécessaire à la levée du pain, ce sont en particulier les farines de blé, d'épeautre et de kamut. Les farines peu ou moins panifiables quant à elles (seigle, maïs, sarrasin, châtaigne...) doivent être utilisées en complément d'une farine panifiable, et dans des proportions allant de 10 à 50 % selon le cas (certaines ont un goût très puissant et doivent par conséquent être utilisées avec parcimonie).

La qualité panifiable d'une farine dépend fortement de la nature et de l'origine des blés dont elle est issue. C'est le secret de fabrication de la marque de farine !

**La levure de boulangerie (*saccharomyces cerevisiae*)** : c'est un produit vivant, indispensable et essentiel à la fabrication du pain, qui lui donne le volume et le goût que vous aimez tant ! La levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petit cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. NOUVEAU - La levure existe désormais sous forme fraîche liquide. Présentée en sachet, à conserver au frais, elle se verse directement dans la farine. La levure est vendue en grandes surfaces (rayon boulangerie ou ultra-frais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger.

Sous toutes ses formes, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 37 °C, en deçà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à adapter la quantité de levure selon le type utilisé (voir le tableau d'équivalences).

**Le levain fermentescible** : vous pouvez utiliser du levain fermentescible à la place de la levure. C'est un levain naturel déshydraté que l'on trouve dans les magasins biologiques. Il produit une levée et un goût différents. La proportion à utiliser est de 2 cuillères à soupe pour 500 grammes de farine.

**La levure chimique** : elle ne peut servir qu'à la préparation de cakes ou gâteaux et n'entre jamais dans la fabrication du pain. Il existe des farines préparées qui contiennent de la levure chimique

**Le levain fermentescible** : vous pouvez aussi utiliser du levain fermentescible à la place de la levure. C'est un levain naturel déshydraté que l'on trouve dans les magasins biologiques. Il produit une levée et un goût différents. La proportion à utiliser est de 2 cuillères à soupe pour 500 grammes de farine.

**La levure chimique** : elle ne peut servir qu'à la préparation de cakes ou gâteaux et n'entre jamais dans la fabrication du pain. Il existe des farines préparées qui contiennent de la levure chimique.

Equivalences quantité/poids/volume entre levure sèche, levure fraîche et levure liquide



Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure sèche (en g)	3	4,5	6	7,5	9	10,5	12	13,5	15
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levure liquide (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

**Les liquides** : il faut préférer un liquide à température ambiante ou légèrement tiédi (pas au-delà de 38 °C), afin d'assurer une bonne réaction de la levure. Vous pouvez utiliser de l'eau, du lait, des jus de fruits ou de légumes.

**Le sel** : il est essentiel pour la fabrication du pain, il donne du goût et participe à une bonne levée de la pâte. Il doit être dosé avec précision car trop peu de sel engendre une levée trop importante suivie d'un affaissement à la cuisson, tandis qu'en trop grande quantité il ralentit excessivement le processus de fermentation. Prenez garde à toujours utiliser du sel fin (le gros sel risque de rayer la cuve de votre machine), et préférez un sel non raffiné. Attention, sel et levure ne doivent pas entrer en contact avant que le pétrissage soit réalisé par la machine.

**Le sucre** : il participe également au processus de fermentation, il nourrit la levure et aide à obtenir une belle croûte dorée. Il doit, comme le sel, être dosé avec justesse. Vous pouvez utiliser du sucre raffiné, du sucre roux, de la cassonade, du miel, de la mélasse ou encore du sirop d'érable.

**Les autres ingrédients** :

**La matière grasse** : la présence de matière grasse donne un pain plus moelleux, savoureux et la conservation du pain est meilleure. On peut utiliser toutes sortes de matières grasses, mais le beurre ou l'huile d'olive restent les plus savoureux. Si vous utilisez du beurre, prenez soin de le couper en petits morceaux afin qu'il soit réparti de manière plus homogène.

**Le lait et les produits laitiers** : l'utilisation de lait ou d'autres produits laitiers ajoute à la valeur nutritive du pain et modifie bien sûr son goût et sa consistance. De plus, ils ont un effet émulsifiant qui donne un bel aspect à la mie. Vous pouvez utiliser des produits frais ou ajouter un peu de lait en poudre.

**Les oeufs** : ils enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent le bon développement de la mie. Ils entrent dans la composition des pains briochés et brioches, modifiant le goût et la texture du pain et contribuant à sa levée.

**Les parfums et additifs** : épices, graines, fruits, légumes secs ou frais, lardons, olives peuvent être ajoutés au pain. À l'exception des épices en poudre – qui peuvent être placées dès le début, avec la farine –, il faut placer ces ingrédients dans la cuve au bip ingrédients de la machine, afin qu'ils ne soient pas broyés lors du pétrissage mais simplement mélangés à la pâte. Enfin, il ne faut pas ajouter ces ingrédients en trop grande quantité afin de ne pas nuire à la levée de la pâte.

Toutes les étapes de la fabrication du pain, de la levée à la cuisson, sont assurées par votre machine. Il ne vous reste ensuite qu'à le laisser reposer sur une grille durant une heure avant de le déguster.

Nous vous conseillons, si vous débutez, de vous faire la main avec une recette simple jusqu'à la maîtriser parfaitement, prenez en note précisément les changements auxquels vous procédez par rapport à la recette initiale afin de garder cela comme référence.



	Sel	Sucre	Lait en Poudre	Graines	Miel	Huile d'Olive	Jus de Citron
1 cc	6 g	4 g	2 g	3 g	5 g	4 ml	5 ml
1 cs	20 g	14 g	7 g	10 g	15 g	14 ml	16 ml

# Sommaire des recettes

## 1) Les classiques.....9

Pain complet.....	10
Pain rapide.....	10
Pain de campagne.....	11
Pain paysan.....	11
Pain de mie.....	12
Pain au lait.....	12
Pain français.....	12
Pain surprise.....	13
Pain sans gluten.....	13

## 2) Pour changer.....15

Pain français au poivre aux 5 baies.....	16
Pain aux anchois et olives vertes.....	16
Pain aux oignons, lardons et champignons.....	18
Panettone aux olives et herbes.....	18
Pain aux girolles et tomates séchées.....	20
Pain surprise « C'est moi qui l'ai fait ».....	20
Pain farci au munster.....	22
Pain de seigle aux petits pois et lardons fumés.....	22
Variante « Poil de Carotte ».....	22
Pain à la tomate et au basilic.....	24
Brioche apéritive au gorgonzola et aux noix.....	24
Variante brioche à la fête et aux olives noires.....	24

## 3) Les originaux.....27

Brioche aux pommes et boudin noir.....	28
« Dînettes » aux graines de carvi.....	28
Variante gressins italiens.....	28
Pain aux olives vertes et aux moules à l'escabèche.....	30
Pain au saumon et au poireau.....	30
Pain aux épinards.....	32
Pain du petit breton (cidre et andouille de Guéméné).....	32
Pain semi complet aux cœurs d'artichauts marinés.....	34
Pain vigneron au vin rouge et au saucisson sec.....	34
Variante pain italien.....	34
Pain de seigle au citron.....	36
Moulinée de potiron en soupière de pain à la coriandre.....	36
Cake aux arachides, maïs et surimi.....	38
Variante cake aux cajoux et saumon.....	38
Panettone traditionnel.....	38

## 4) Les saveurs venues d'ailleurs.....41

Crumpets pour petits déjeuners gourmands à l'anglaise.....	42
Kouglof aux cranberries et pistaches.....	42
Variante kougelhopf traditionnel.....	42
Kouglof pamplemousse et gingembre.....	44
Pain Bôbeau.....	44
Pain Hawaï.....	46
Panettone des pays nordiques au hareng fumé et au poivron.....	46
Panettone aux amandes et aux pruneaux.....	48
Pain de mie noir à la russe.....	48
Pain tagine.....	50
Pain tex-mex aux poivrons.....	50

## 5) Les brioches, pains et gâteaux sucrés..... 53

Banana cake aux cerneaux de noix.....	54
Brioche allégée.....	54
Brioche.....	56
Fondue choco'holic en caquelon brioché.....	56
Variante fondue au caramel.....	56
Pain au lait brioché.....	58
Variante sucrée.....	58
Pain coco sucré.....	58
Pain crousticacaté pour goûter booster.....	60
Pain du goûter.....	60
Gâteau au yaourt et au citron.....	62
Pain pomme raisin à la cannelle.....	62
Pain semi complet au son et aux raisins blonds.....	64
Pain sucré au pralin et au miel.....	64
Brioche ultra gourmande aux pralines roses.....	66
Variante brioche ultra gourmande aux pépites de chocolat.....	66
Pain à la pomme et au cidre.....	66

## 6) Que faire d'autre dans ma machine à pain..... 69

Beignets de carnaval.....	70
Compote.....	70
Confiture pruneaux et rhubarbe.....	72
Galette des rois à la crème pâtissière.....	72
Pâte à tagliatelles.....	74
Mini pizzas « du pauvre ».....	74
Gelée pomme et melon à la vanille bourbon.....	76

## Pain complet



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	270 ml	325 ml	425 ml
Huile de tournesol	8 ml	10 ml	13 ml
Sel	6 g	6 g	8 g
Sucre	8 g	10 g	13 g
Farine blanche T55	180 g	230 g	300 g
Farine T150	270 g	330 g	435 g
Levure boulangère sèche	3 g	3 g	4 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile de tournesol, le sel, le sucre, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 3, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain de campagne



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	275 ml	350 ml	400 ml
Sel	9 g	12 g	15 g
Farine blanche T55	370 g	495 g	600 g
Farine de seigle T130	90 g	125 g	150 g
Levure boulangère sèche	3 g	4,5 g	6 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 5, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain rapide



Ingrédients	1000 g	1200g
Eau	360 ml	480 ml
Huile de tournesol	6 ml	10 ml
Sel	9 g	15 g
Sucre	4 g	10 g
Lait en poudre	18 g	35 g
Farine blanche T55	565 g	770 g
Levure boulangère sèche	12 g	15 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile de tournesol, le sel, le sucre, le lait en poudre, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 7, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain paysan



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	265 ml	320 ml	430 ml
Huile de tournesol	8 ml	10 ml	10 ml
Sel	9 g	12 g	15 g
Sucre	8 g	10 g	10 g
Lait en poudre	10 g	14 g	18 g
Farine blanche T55	235 g	310 g	385 g
Farine de seigle T130	110 g	145 g	170 g
Farine T150	110 g	145 g	170 g
Levure boulangère sèche	3 g	4,5 g	7,5 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile de tournesol, le sel, le sucre, le lait en poudre, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 3, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain de mie



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	250 ml	330 ml	390 ml
Huile de tournesol	20 ml	20 ml	30 ml
Sel	6 g	9 g	12 g
Sucre	10 g	14 g	21 g
Lait en poudre	10 g	14 g	18 g
Farine blanche T55	455 g	605 g	725 g
Levure boulangère sèche	3 g	4,5 g	6 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile de tournesol, le sel, le sucre, le lait en poudre, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain au lait



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Lait	260 ml	300 ml	360 ml
Beurre	50 g	70 g	85 g
Sel	6 g	9 g	15 g
Sucre	35 g	42 g	49 g
Farine blanche T55	400 g	530 g	650 g
Levure boulangère sèche	3 g	4,5 g	7,5 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre le lait, le beurre, le sel, le sucre, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain français



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	275 ml	300 ml	420 ml
Sel	9 g	12 g	15 g
Farine blanche T55	465 g	620 g	845 g
Levure boulangère sèche	3 g	4,5 g	6 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 5, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain surprise



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	280 ml	370 ml
Sel	8 g	11 g
Farine blanche T55	405 g	540 g
Farine de seigle T170	45 g	60 g
Levure boulangère sèche	6 g	7,5 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 4, le poids, le dorage et démarrer.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'eau.

## Pain sans gluten



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	370 ml	490 ml	580 ml
Sel	7 g	9 g	10 g
Gomme de guar	4 g	6 g	7 g
Fécule de maïs	165 g	220 g	260 g
Flocons de pomme de terre	165 g	220 g	260 g
Graines de pavot	30 g	40 g	45 g
Farine de sarrasin	36 g	50 g	60 g
Levure boulangère sans gluten	suivre les indications du fabricant		

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, la gomme de guar, la fécule de maïs, les flocons de pomme de terre, les graines de pavot, la farine de sarrasin et la levure boulangère sans gluten.

Sélectionner le programme 9, le poids, le dorage et démarrer.

Il est important de commencer par la fécule de maïs avant de mettre les flocons de pomme de terre et la farine de sarrasin.

La gomme de guar est un gélifiant naturel qui permet de garder le pain moelleux plusieurs jours. Si vous n'en disposez pas, alors enfermez bien votre pain dans un sachet ou alors consommez-le rapidement.

Les graines de pavot peuvent être remplacées par d'autres graines mais il faut bien faire attention à ce que les graines ne contiennent aucune trace de gluten - cette mention doit être indiquée sur le paquet.

## Pain français au poivre aux 5 baies



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	290 ml	400 ml	500 ml
Sel	6 g	9 g	11 g
Poivre du moulin aux 5 baies	2 pincées	3 pincées	4 pincées
Farine blanche T55	430 g	580 g	690 g
Levure boulangère sèche	9 g	14 g	17 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, le poivre du moulin aux 5 baies, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 5, le poids, le dorage et démarrer.

## Pain aux anchois et olives vertes



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	215 ml	285 ml
Huile d'olive	11 g	15 g
Sel	7 g	9 g
Farine blanche T55	375 g	500 g
Levure boulangère sèche	3 g	5 g
Anchois	60 g	80 g
Olives vertes dénoyautées	45 g	60 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile d'olive, le sel, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 2, le poids, le dorage et démarrer.

Au bip ingrédients, ajouter les anchois et les olives vertes.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'œuf battu et parsemer d'anchois et d'olives coupées en rondelles.



## Pain aux oignons, lardons et champignons



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	250 ml	330 ml
Sel	7 g	9 g
Farine blanche T55	300 g	400 g
Farine de seigle T170	75 g	100 g
Levure boulangère sèche	4,5 g	6 g
Oignons	40 g	50 g
Lardons	75 g	100 g
Champignons	40 g	50 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 2, le poids, le dorage et démarrer.

Dans une poêle, faire cuire les oignons, les lardons et les champignons et laisser refroidir.

Au bip ingrédients, ajouter les oignons, lardons et champignons.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'eau.

## Panettone aux olives et herbes



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	140 ml	185 ml
Huile d'olive	8 g	11 g
Jaunes d'œufs	4	6
Sel	6 g	8 g
Sucre	5 g	6 g
Farine blanche T55	340 g	450 g
Levure boulangère sèche	8 g	10 g
Beurre	75 g	95 g
Herbes de Provence	1 pincée	2 pincées
Olives noires dénoyautées	75 g	95 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, l'huile d'olive, les jaunes d'œufs, le sel, le sucre, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 4, le poids, le dorage et démarrer.

Après les 5 premières minutes de pétrissage, ajouter le beurre en pommade.

Au bip ingrédients, ajouter les herbes de Provence et les olives coupées en deux.

Au démarrage de la cuisson, badigeonner le Panettone avec de l'œuf battu et parsemer légèrement d'herbes de Provence.



## Pain au girolles et tomates séchées



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	240 ml	320 ml
Sel	7 g	9 g
Farine blanche T55	340 g	450 g
Farine de seigle T170	40 g	50 g
Levure boulangère sèche	3 g	5 g
Girolles (en boîte)	45 g	60 g
Tomates séchées	45 g	60 g



### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, les farines et la levure. Sélectionner le programme 1, le poids, le dorage et démarrer. Au bip ingrédients, ajouter les girolles et les tomates séchées. Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'eau.

## Pain surprise "C'est moi qui l'ai fait"



Un pain de mie d'un marron intense et d'un goût très relevé pour proposer des toasts garnis de poissons fumés ou des sandwich originaux à emporter pour déjeuner pressé.

Ingrédients	750 g	1000 g
<b>Pain</b>		
Eau	210 ml	320 ml
Lait	125 ml	190 ml
Huile de pépin de raisin	7 g	10 g
Sel	5 g	8 g
Sucre complet bio	13 g	20 g
Graines variées (tournesol, lin,...)	80 g	125 g
Farine blanche T55	300 g	450 g
Farine de seigle T170	100 g	150 g
Levure boulangère sèche	8 g	12 g
<b>Garniture</b>		
Tzatziki	1 pot de 200 g	
Poisson fumé (saumon,...)	150 g	
Estragon	5 brins	

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le lait, le sel, le sucre complet bio, l'huile de pépin de raisin, les farines, les graines et la levure. Sélectionner le programme 2, le poids, le dorage et démarrer. Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'œuf ou du lait et parsemer de graines. Dès que le programme est fini, sortir le pain de la cuve et le laisser totalement refroidir sur une grille. Couper le fond du pain mais en laissant quelques centimètres non coupés de chaque côté. Couper le dessus du pain (garder le "chapeau"). Longer le bord du pain verticalement avec un couteau pour détacher le cœur. Retourner le pain et sortir la mie. Couper cette mie en fines tranches. Reconstruire la mie en alternant, par exemple, une tranche, du tzatziki relevé d'estragon ciselé, du poisson fumé, 2 tranches de pain, tzatziki, poisson fumé, etc. en terminant par une tranche de pain. Couper ce gros sandwich en 6 quartiers, puis le replacer dans le pain. Poser le chapeau sur le dessus.



## Pain farci au munster



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	290 ml	400 ml
Sel	6 g	9 g
Poivre	3 pincées	5 pincées
Farine blanche T55	430 g	580 g
Levure boulangère sèche	9 g	14 g
Munster	2	2

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, le poivre, la farine et la levure.

Sélectionner le programme 5, le poids, le dorage et démarrer.

Dès que le programme est fini, sortir le pain de la cuve et le laisser tiédir sur une grille.

Couper le pain en 3 dans l'épaisseur et couper le munster en 2 dans l'épaisseur. Remplacer le fond du pain dans la cuve (sans la pale). Placer dessus une galette de munster. Poser le milieu du pain. Poser dessus la deuxième galette de munster et couvrir du "chapeau" du pain.

Replacer la cuve dans la machine et cuire 10 minutes pour faire fondre le fromage.

Couper le pain en tranches quand il est tiède.

### VARIANTE PAIN SAVOYARD

Envie de montagne ? Remplacer le munster par du fromage à raclette et ajoutez des dés de jambon de Savoie.

## Pain de seigle aux petits pois et lardons fumés



Ingrédients	750 g	1000 g	1200 g
Eau	335 ml	450 ml	510 ml
Sel	7 g	9 g	10 g
Farine blanche T55	100 g	130 g	150 g
Farine de seigle T170	300 g	400 g	450 g
Levure boulangère sèche	10 g	14 g	16 g
Petits pois surgelés	100 g	130 g	150 g
Lardons fumés	100 g	130 g	150 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, les farines et la levure.

Sélectionner le programme 4, le poids, le dorage et démarrer.

Dans une poêle, faire cuire les lardons. Quand les lardons commencent à colorer, ajouter les petits pois et poursuivre la cuisson 5 minutes. Egoutter.

Au bip ingrédients, ajouter les petits pois et les lardons.

### VARIANTE "POIL DE CAROTTE"

Et si vous tentiez le "poil de carotte" en remplaçant l'eau par du jus de carotte et le mix "petits pois-lardons" par une petite boîte de "petits pois-carottes" égouttés.



## Pain à la tomate et au basilic



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	215 ml	285 ml
Sel	7 g	9 g
Farine blanche T55	375 g	500 g
Levure boulangère sèche	5 g	6 g
Concentré de tomate	20 g	25 g
Basilic	3 g	4 g
Tomates séchées	110 g	150 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le sel, la farine et la levure. Sélectionner le programme 2, le poids, le dorage et démarrer. Au bip ingrédients, ajouter le concentré de tomate, le basilic et les tomates séchées. Au démarrage de la cuisson, badigeonner le pain avec de l'œuf battu et parsemer de basilic.

## Brioche apéritive au gorgonzola et aux noix



Ingrédients	750 g	1000 g
Eau	190 ml	245 ml
Sel	5 g	7 g
Miel	30 g	40 g
Gorgonzola	150 g	190 g
Farine blanche T55	400 g	510 g
Levure boulangère sèche	8 g	10 g
Cerneaux de noix	100 g	125 g

### Préparation

Dans la cuve, mettre dans cet ordre l'eau, le gorgonzola en dés, le miel, le sel, la farine et la levure. Sélectionner le programme 2, le poids, le dorage et démarrer. Au bip ingrédients, ajouter les cerneaux de noix. Au démarrage de la cuisson, badigeonner la brioche avec de l'œuf battu et parsemer légèrement d'herbes de Provence.

### VARIANTE BRIOCHE A LA FETA ET AUX OLIVES NOIRE

Si vous n'appréciez pas le goût fort du gorgonzola alors vous le remplacerez par des dés de feta marinés. Dans ce cas, vous remplacerez éventuellement les noix par des olives noires dénoyautées et le miel par l'huile de marinade de la feta.

