



Moule à pain

 Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule à pain vous permettra de cuire du bon pain. Les perforations améliorent la circulation d'air et assurent une répartition d'humidité optimale. Vous obtiendrez ainsi du pain 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.

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

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

L'équipe Tchibo

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

Le revêtement antiadhésif

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

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler la préparation ou nettoyer le moule. 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 liquide 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 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 plat, laissez le plat et le moule refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le plat 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 trous de la perforation 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 au gruau de seigle à l'arôme puissant

Pour 1 pain (env. 20 tranches)

Préparation: 20 min | Repos: env. 18 h | Cuisson: env. 45 min

Chaque tranche contient: env. 255 kcal, 9 g de protéines, 14 g de lipides, 22 g de glucides

Ingrédients

1 1/2 c.c. rases de graines de coriandre | 1 1/2 c.c. rases de graines de fenouil |
450 g de gruau de seigle (semi-gros) | 45 g de graines de tournesol | 10 g de sel |
3 g de levure fraîche | 90 g de levain liquide | 45 g de mélasse

Et aussi:

beurre pour le moule | 45 g de graines de tournesol | 3 c.s. de gruau de seigle (semi-gros) pour le moule

Préparation

La veille, concasser grossièrement les épices dans le mortier. Mélanger le gruau de seigle, les graines de tournesol, les épices et le sel dans un grand saladier. Émietter la levure dans un autre saladier et la dissoudre dans 480 ml d'eau tiède. Ajouter le levain et la mélasse, puis incorporer le tout dans le mélange à base de gruau. Recouvrir la pâte d'un film plastique et la laisser lever à température ambiante pendant au moins 12 heures.

Le lendemain matin, graisser le moule et y répandre la moitié des graines de tournesol et du gruau de seigle. Verser la pâte, la lisser et saupoudrer avec le reste de graines de tournesol et un peu de gruau. Recouvrir la pâte d'un film plastique et la laisser lever à température ambiante pendant 6 heures supplémentaires. Elle atteindra alors le bord supérieur du moule et on pourra voir de petites bulles d'air se former à la surface.

Préchauffer le four à 230 °C (chaleur supérieure/inférieure) et enfourner en même temps une plaque de four (en bas) remplie de 300 ml d'eau. Enfourner le moule à pain (au milieu). Au bout de 15 min de cuisson, baisser la température à 200 °C et retirer la plaque de four inférieure remplie d'eau. Laisser cuire le pain 30 min. supplémentaires. Ensuite, renverser le moule et le laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Bon à savoir: vous pouvez soit acheter du gruau de seigle prêt à l'emploi, soit préparer un gruau semi-gros à partir de graines de seigle entières disponibles dans les magasins ou supermarchés bio.

Pain blanc fin à l'arôme doux

Pour 1 pain (env. 700 g)

Préparation: 25 min | Repos: env. 23 h | Cuisson: env. 1 h

100 g contiennent: env. 280 kcal

Ingrédients

Pour le levain fermentescible:

1/2 c.c. de ferment à boulangerie | 1 c.s. de polish de ferment à boulangerie (achetée) | 150 ml d'eau chaude | 100 g de farine de blé (type 550)

Pour la pâte:

250 g de farine de blé (type 550) | 75 g de farine de recoupe (ou de farine de blé dur) | 1/2 paquet de levure sèche | 1 c.c. de sel | 1/2 c.c. de sucre | 1 œuf (taille S) | 1 jaune d'œuf (taille S) | 40 g de beurre ramolli | env. 175 ml d'eau chaude

Et aussi:

sac en plastique ou sachet de cuisson | farine de préparation | beurre pour le moule | 1 blanc d'œuf pour badigeonner

Préparation

Pour le levain fermentescible, bien mélanger le ferment à boulangerie avec la polish et l'eau. Incorporer la farine. Mettre le saladier dans un sac en plastique ou un sachet de cuisson, recouvert d'un torchon, et le laisser reposer au chaud 15 à 20 heures.

Pour la pâte, mélanger grossièrement tous les ingrédients secs avec le levain fermentescible. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf et le beurre à la pâte. Verser le liquide dans le mélange en prenant soin de réserver environ un quart de tasse (env. 25 ml), puis mélanger énergiquement la pâte pendant env. 5 min. en utilisant les crochets pétrisseurs du batteur électrique ou une spatule en bois. Ajouter encore un peu d'eau si nécessaire.

Remettre le saladier dans le sac en plastique et laisser le reposer au chaud pendant 1 heure jusqu'à ce que son contenu ait doublé de volume. Graisser le moule à pain. Répartir la pâte dans le moule. Remettre dans le sac en plastique et laisser reposer au chaud 2 heures supplémentaires jusqu'à ce que le contenu ait à nouveau doublé de volume.

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure) (chaleur tournante non appropriée). Battre légèrement le jaune d'œuf et en badigeonner la surface de la pâte. Couper le pain une fois dans le sens de la longueur et saupoudrer d'un peu de farine. Ensuite, enfourner le pain sur la deuxième glissière en partant du bas et le faire cuire pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Renverser le moule sur une grille à gâteau et laisser refroidir.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch

Référence: 663 630
