



*Pain au babeurre*



*the Smart Oven® Air*

**Breville®**

# Pain au babeurre

 Prép. 20 min / Cuisson 40 min / Repos 1 h 20 min

 Rendement 1 pain



the Smart Oven® Air

**¾ tasse (160 ml) de babeurre**

**¾ tasse (80 ml) d'eau chaude**

**2 tasses (300 g) de farine à pain, plus extra pour saupoudrer**

**2 c. à thé de sel casher**

**1 c. à soupe de sucre**

**2 c. à thé de levure sèche instantanée**

**1 c. à soupe de beurre non salé, à température pièce, plus extra pour graisser**

## Préparation

1. Dans un bol, mélanger le babeurre et l'eau chaude. Dans le bol d'un batteur sur socle, mettre la farine, le sel, le sucre et la levure. À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger à basse vitesse.
2. Incorporer lentement le mélange de babeurre et pétrir à vitesse moyenne pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Ajouter le beurre et poursuivre le pétrissage jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé à la pâte.
4. Transférer la pâte dans un bol à l'épreuve de la chaleur et couvrir d'une pellicule plastique. Déposer le bol sur la grille du four à la position 8.
5. Régler le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 40 MINUTES. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.
6. Beurrer un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) et l'enduire de farine, en secouant l'excédent.
7. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir jusqu'à consistance lisse. Façonner la pâte en une buche de 20 cm (8 po) et la mettre dans le moule. Couvrir d'une pellicule plastique sans serrer et placer la grille à la position 8.
8. Régler le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 40 MINUTES. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle monte au-dessus du moule.
9. Retirer la pâte du four.
10. Régler à nouveau le four à BAKE (cuire) > 350 °F (175 °C) > CONVECTION > 40 MIN et le laisser préchauffer.
11. Retirer soigneusement la pellicule plastique. Mettre le supplément de farine dans un tamis et saupoudrer légèrement le pain.
12. Une fois le four préchauffé, enfourner le pain et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
13. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de le transférer sur une grille métallique.



*Pain aux bananes*



*the Smart Oven® Air*

**Breville®**

# Pain aux bananes

 *Prép. 20 min / Cuisson 1 h 20 min / Repos 10 min*

 *Rendement 1 pain*



*the Smart Oven® Air*

---

**1½ tasse (340 g) de bananes écrasées**  
**(voir note) 1 tasse (200 g) de cassonade**  
**pâte 3 œufs, légèrement battus**  
**¼ tasse (80 ml) d'huile de pépins de raisin**

**½ tasse (80 ml) de lait**  
**1¾ tasse (255 g) de farine tout usage**  
**1 c. à soupe de poudre à pâte**  
**¼ c. à thé de sel casher**

---

## Préparation

1. Graisser un moule de 21,5 x 11 cm x 6 cm de profondeur (8½ x 4½ x 2½ po) et le chemiser de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mettre les bananes écrasées, le sucre, les œufs, l'huile et le lait et mélanger au fouet.
3. Dans un grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel et ajouter au mélange de bananes. Bien mélanger.
4. Placer la grille du four à la position 8.
5. Régler le four à BAKE (cuire) > 325 °F (160°C) > CONVECTION > 1 HRE 20 MINUTES et le laisser préchauffer.
6. Verser la pâte dans le moule préparé.
7. Une fois le four préchauffé, enfourner le pain et cuire jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.
8. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de le transférer sur une grille métallique.

## Note:

*Vous aurez besoin d'environ 3 grosses bananes mûres.*



*Pain sans gluten*



*the Smart Oven® Air*

**Breville®**

# Pain sans gluten

 *Prép. 20 min / Cuisson 50 min / Repos 1 h*

 *Rendement 1 pain*



*the Smart Oven® Air*

**¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive, plus extra pour badigeonner**

**¾ tasse (160 ml) de lait d'amande**

**¾ tasse (180 ml) d'eau chaude**

**2 c. à thé de vinaigre de malt**

**2½ tasses (375 g) de farine tout usage sans gluten**

**¼ tasse (25 g) d'enveloppes de psyllium**

**2 c. à thé de gomme xanthane**

**2 c. à thé de sel casher**

**1 c. à soupe de levure sèche instantanée**

**¼ tasse (45 g) de graines mélangées (lin, chia, fenouil, pavot, sésame)**

**1 c. à soupe de miel**

## Préparation

1. Dans un récipient, fouetter ensemble l'huile, le lait d'amande, l'eau chaude et le vinaigre.

2. Dans le bol d'un batteur sur socle, mettre la farine, les enveloppes de psyllium, la gomme xanthane, le sel, la levure, les graines et le miel. À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger à vitesse moyenne.

3. Incorporer lentement le mélange de lait et pétrir pendant 10 minutes.

4. Chemiser une plaque à pizza de papier parchemin.

5. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et façonner une boule. Mettre la pâte sur la plaque chemisée et couvrir d'une pellicule plastique sans serrer. Déposer la grille dans le four à la position 6.

6. Régler le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 1 HEURE. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle commence à craquer.

7. Retirer la pâte du four.

8 Régler à nouveau le four BAKE (cuire) > 350 °F (175 °C) > CONVECTION > 50 MINUTES et le laisser préchauffer.

9. Retirer soigneusement la pellicule plastique et badigeonner le pain avec le supplément d'huile.

10. Une fois le four préchauffé, enfourner le pain et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

11. Laisser refroidir sur une grille métallique.



the Smart Oven® Air

**Breville**

# Muffins aux framboises, pomme et noix de coco



the Smart Oven® Air

 *Prép. 20 min / Cuisson 17 min*

 *Rendement 12 muffins*

**1 tasse (90 g) de flocons d'avoine**

**2¼ (360 g) de farine de blé entier**

**1 c. à thé de cannelle moulue**

**2½ c. à thé de poudre à pâte**

**2 tasses (480 ml) de babeurre**

**3 œufs**

**¼ tasse (80 ml) d'huile de pépins de raisin**

**¼ tasse (120 g) de miel**

**¼ tasse (65 g) de cassonade pâle**

**1 c. à thé de pâte de gousse de vanille**

**250 g de framboises fraîches ou surgelées**

**1 pomme rouge, coupée en morceaux de ¼ cm (¼ po)**

**¼ tasse (25 g) de noix de coco râpée**

## Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la cannelle et la poudre à pâte.
2. Dans un autre bol, mettre le babeurre, les œufs, l'huile, le miel, la cassonade et la vanille et mélanger au fouet.
3. Plier le mélange d'œufs dans les ingrédients secs et mélanger légèrement.
4. Incorporer les framboises, la pomme et la noix de coco en pliant.
5. Mettre la grille à la position 6.
6. Régler le four à BAKE (cuire) > 180 °F (82 °C) > CONVECTION > 17 MINUTES et le laisser préchauffer.
7. Chemiser un moule standard de 12 muffins avec des caissettes de papier. Répartir la pâte dans les caissettes.
8. Une fois le four préchauffé, enfourner les muffins et cuire pendant 17 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.



*Pain de seigle et de carvi*



*the Smart Oven® Air*

**Breville®**

# Pain de seigle et de carvi



the Smart Oven® Air

 *Prép. 20 min / Cuisson 50 min / Repos 1 h 20 min*

 *Rendement 1 pain*

**2½ tasses (350 g) de farine à pain, divisée 2 tasses (250 g) de farine de seigle foncé 2 c. à thé de levure sèche instantanée 2 c. à thé de sel casher**

**1 c. à soupe de graines de fenouil 2 c. à thé de graines de carvi 2 c. à soupe (50 g) de mélasse 1½ tasse (400 ml) d'eau chaude**

## Préparation

1. Dans le bol d'un batteur sur socle, mettre 1 2/3 tasses (250 g) de farine à pain, la farine de seigle, la levure, le sel, les graines et la mélasse. Mélanger à basse vitesse à l'aide du crochet pétrisseur. Ajouter l'eau chaude et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se former.

2. Ajouter le reste de la farine et pétrir à vitesse moyenne durant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

3. Transférer la pâte dans un bol à l'épreuve de la chaleur et couvrir d'une pellicule plastique. Mettre le bol sur la grille du four à la position 8.

4. Régler le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 40 MINUTES. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

5. Fariner un panier de fermentation ovale de 25 x 15 cm (10 x 6 po) ou rond de 22 cm (9 po). Si vous n'avez pas de panier de fermentation, fariner une plaque de cuisson.

6. Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée et la rouler en une boule serrée, puis façonner une buche de 20 cm (8 po). Déposer la pâte dans le panier ou sur la plaque de cuisson. Couvrir d'une pellicule plastique sans serrer et mettre sur la grille du four à la position 8.

7. Régler le four à PROOF (lever) > 88 ° (31 °C) > CONVECTION > 40 MINUTES et laisser lever la pâte.

8. Retirer la pâte du four.

9. Régler à nouveau le four à BAKE (cuire) > 350 °F (175 °C) > CONVECTION > 50 MINUTES et le laisser préchauffer.

10. Si vous utilisez un panier de fermentation, fariner une plaque de cuisson et y transférer délicatement la pâte.

11. Une fois le four préchauffé, enfourner la pâte et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée et sonne creux quand on tapote le dessous.

10. Laisser refroidir le pain sur une grille métallique.



*Brioche à la cannelle et à l'érable*



the Smart Oven® Air

**Breville®**

# Brioche à la cannelle et à l'érable



the Smart Oven® Air

 Prép. 40 min / Cuisson 14 min / Repos 1 h

 Rendement 12

## PÂTE

- 1 tasse (240 ml) de lait, réchauffé
- 2 c. à thé de levure sèche instantanée
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 gros œufs
- 4 tasses (600 g) de farine à pain
- 2 c. à thé de sel casher
- 4 oz (115 g) de beurre non salé froid, coupé en morceaux de 1,5 cm (½ po)

## GARNITURE

- 4 oz (115 g) de beurre non salé
- ¾ tasse (150 g) de cassonade pâle
- 2 c. à thé de cannelle moulue

## SIROP

- ¾ tasse (180 ml) de sirop d'érable
- 5 oz (140 g) de beurre non salé, haché grossièrement
- ½ tasse (100 g) de cassonade pâle

## PÂTE

1. Dans un bol, mélanger le lait et la levure. Ajouter le sirop d'érable et les œufs et fouetter. Dans le bol d'un batteur sur socle, mettre la farine et le sel. À l'aide du crochet pétrisseur, battre à basse vitesse pour mélanger. Ajouter le mélange de lait et pétrir à vitesse moyenne pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

3. Transférer la pâte dans un grand bol résistant à la chaleur et couvrir d'une pellicule plastique. Mettre le bol sur la grille du four à la position 6.

4. Régler le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 40 MINUTES. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

## GARNITURE

5. Pendant que la pâte lève, chauffer le beurre dans une petite casserole, à feu vif, jusqu'à ce qu'il mousse et brunisse. Ajouter la cassonade et la cannelle, puis retirer immédiatement la casserole du feu et bien mélanger.

## SIROP

6. Dans une petite casserole, chauffer le sirop d'érable, le beurre et la cassonade à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer la casserole du feu et mélanger au fouet.

7. Verser le sirop dans le fond d'un plat de cuisson de 33 cm x 22,5 cm x 5 cm de profondeur (13 x 9 x 2 po).

8. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et l'abaisser en un rectangle de 61 x 25 cm (24 x 10 po). Transférer la pâte sur un torchon propre.

9. Répartir la garniture uniformément sur la pâte en laissant une bordure libre sur le côté le plus long.

10. En commençant par le bord le plus long, utiliser le torchon comme guide pour bien enrouler la pâte.

11. Couper le rouleau en 12 portions égales et les déposer dans le plat. Couvrir d'une pellicule plastique et mettre au four sur la grille à la position 6.

12. Régler à nouveau le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 20 MINUTES et laisser lever la pâte.

13. Retirer les pains du four.

14. Régler le four à BAKE (cuire) > 400 °F (200 °C) > SUPER CONVECTION > 14 MINUTES.

15. Une fois le four préchauffé, mettre les pains au four et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

16. Laisser reposer les pains dans le plat pendant 20 minutes avant de servir.



the Smart Oven® Air

**Breville®**

# Petits pains au lait

 *Prép. 40 min / Cuisson 15 min / Repos 1 h*

 *Rendement 12*



*the Smart Oven® Air*

**1 tasse (240 ml) de lait**

**2 c. à thé de levure sèche instantanée**

**¼ tasse (55 g) de beurre non salé, plus 2 c. à soupe**

**pour badigeonner**

**1 gros œuf**

**1 gros jaune d'œuf**

**3 tasses (420 g) de farine à pain, plus extra pour saupoudrer**

**2 c. à soupe de sucre**

**1½ c. à thé de sel casher**

**Enduit à cuisson**

## Préparation

1. Dans un petit bol, mélanger le lait et la levure. Ajouter le beurre, l'œuf et le jaune d'œuf et remuer.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle, mettre la farine, le sucre et le sel. À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger à basse vitesse. Incorporer le mélange de lait et mélanger. Augmenter la vitesse à moyenne et pétrir pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Transférer la pâte sur une surface farinée et la façonner en une boule. Mettre la pâte dans un bol résistant à la chaleur et couvrir d'une pellicule plastique. Mettre le bol dans le four sur la grille à la position 6.
4. Régler le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 40 MINUTES. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Vaporiser un plat de cuisson de 33 cm x 22,5 cm x 5 cm de profondeur (13 x 9 x 2 po) avec l'enduit de cuisson.
6. Transférer la pâte sur une surface de travail et la diviser en 12 portions égales d'environ 65 g chacune.
7. Façonner chaque portion en une boule serrée et déposer les boules dans le plat de cuisson en laissant environ 2,5 cm (1 po) en chacune d'elle. Couvrir d'une pellicule plastique sans serrer et enfourner.
8. Régler le four à PROOF (lever) > 88 °F (31 °C) > CONVECTION > 30 MINUTES. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.
9. Retirer le plat du four.
10. Régler à nouveau le four à BAKE (cuire) > 350 °F (175 °C) > CONVECTION > 15 MINUTES et le laisser préchauffer.
11. Retirer la pellicule plastique et badigeonner les petits pains avec le supplément de beurre. Mettre l'excès de farine dans un tamis et saupoudrer légèrement les pains.
12. Une fois le four préchauffé, enfourner les pains et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
13. Laisser reposer dans le plat pendant 10 minutes avant de servir.