



2LB COMPACT BREADMAKER

INSTRUCTION MANUAL

TR520 Series



RECIPES INCLUDED
see inside

www.breadman.com



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
Power Outage	3
INTRODUCTION TO YOUR BREAD MAKER	5
Before Using for the First Time	5
Bread Maker Parts	6
Control Panel	7
Program Selection	8
Program Specifications Chart	9
HELPFUL HINTS FOR BREAD & DOUGH	11
Measuring	11
Dough Ball	12
Ingredients	12
Substitutes	15
Bread Mixes & Other Cook Book Recipes	16
High Altitude	16
Freezing Baked Bread	16
Freezing Dough	16
OPERATING INSTRUCTIONS	17
Programming the Bread Maker	17
Using the Delay Timer	20
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS	21
Cleaning	21
Storing	21
Before Calling for Service	22
Check List	23
Suggestions	24
Display Information	25
Product Specifications	26
RECIPE GUIDE	27
Bread	28
FAST BAKE Bread	38
Day-Old Bread (Uses For)	43
Quick Bread & Cake	44
Dough	48
RECIPE INDEX	64

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll free number listed in the warranty section.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, press and hold the START/STOP Button for a full second; remove plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Avoid contact with moving parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: During use, the internal parts of the Bread Maker and the area around the Steam Vent are **HOT. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN TO AVOID POSSIBLE INJURY.**

CAUTION : Risk of Electric Shock. Cook only in removable Bread Pan.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER!**
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.

5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Do not use an extension cord with this product.

ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not work properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table tops or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

**FAILURE TO DO SO MAY CAUSE THE FINISH TO DARKEN.
PERMANENT BLEMISHES MAY OCCUR OR STAINS CAN APPEAR.**

POWER OUTAGE

Your Bread Maker has a 7-minute power failure back-up feature. If the electricity goes off, the memory will store the course in process for up to 7 minutes. If the power comes back on within this time, the course will resume where it left off. If the Bread Maker loses power for more than this time and you are using any dairy products, perishables or meat in your bread, you should discard the contents of the recipe and start again with new fresh ingredients due to health and sanitary considerations.

For non-perishable recipes, you may try starting the Bread Maker at the beginning of the course again (for all courses except FAST BAKE). However, this may not always produce an acceptable loaf of bread. If you are not sure when the outage occurred, remove the dough ball from the bread pan and place in an oven-safe baking container. Allow to double in size and place in a preheated 350°F/177°C oven for 30-45 minutes or until done. The bread will sound hollow when tapped on top of the loaf if it is done. Again, this may not always produce an acceptable loaf of bread.

If you are using the FAST BAKE course or if the bread has already begun to bake when the outage occurs, you must begin with new ingredients.

NOTE: The power failure back-up feature does not cover power surges. If you experience frequent surges, please use a surge protector.

INTRODUCTION TO YOUR BREAD MAKER

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
2. Clean Bread Maker; see USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS.
3. Place Bread Maker on a dry, stable surface away from heat and away from areas where cooking grease or water may splatter onto it. Avoid placing Bread Maker where it may tip over during use. Place away from the edge of the counter top.
4. The Bread Maker will bake up to a 2 pound loaf of bread. Do not put a larger quantity of ingredients into the bread pan than recommended. If you do so, the bread may not mix or bake correctly and the Bread Maker may be damaged. The maximum amount of ingredients to be used is as follows

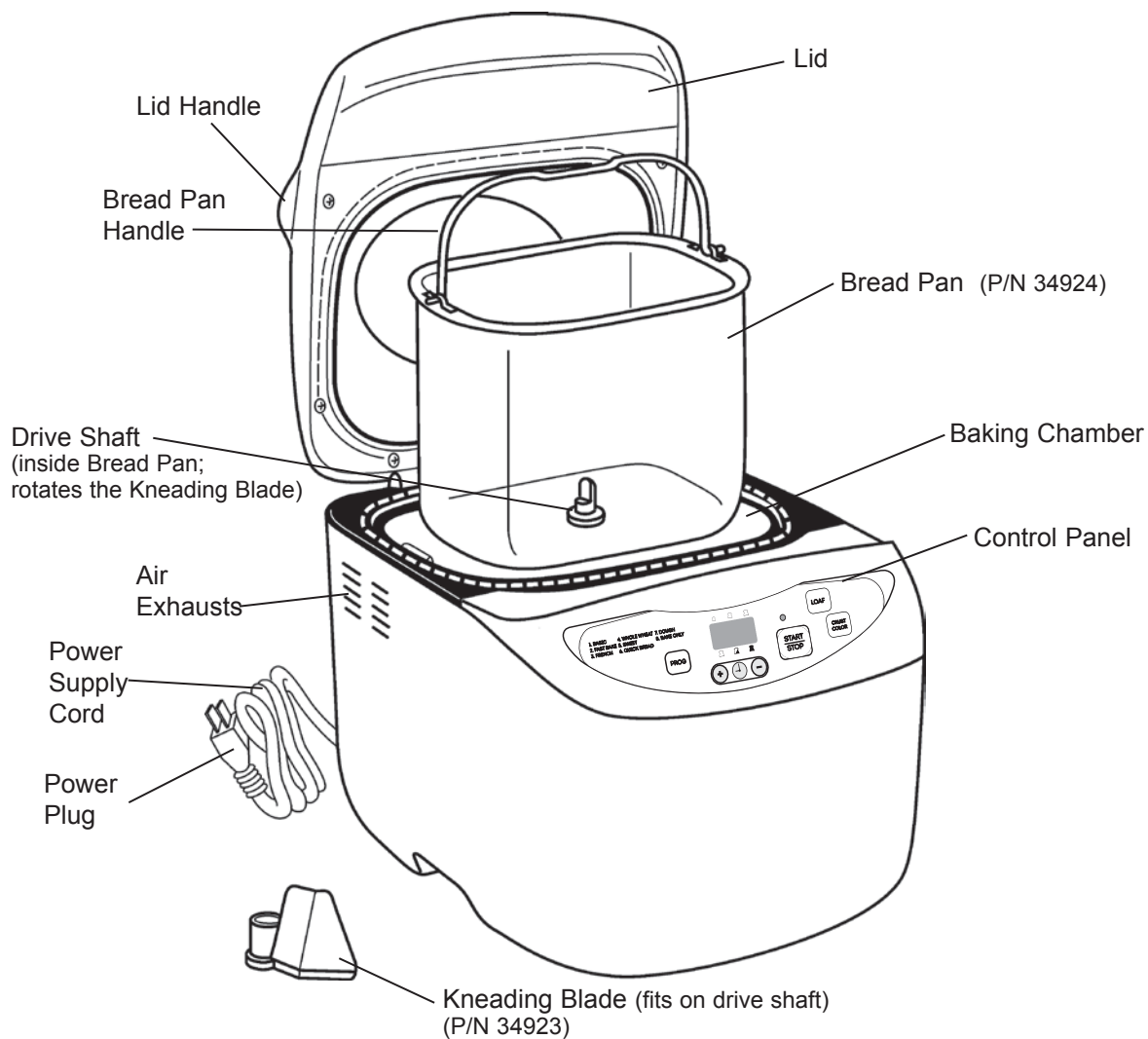
Bread programs	4 cups
Quick Bread programs	4 cups
Dough program	4 - 4½ cups

5. Before first use, operate the Bread Maker on the FAST BAKE program to burn off the manufacturing oils. Follow the instructions outlined in the OPERATING INSTRUCTIONS section of this Instruction Manual.

NOTE: During first use, this product may smoke and/or emit an odor from mineral oils used in manufacturing. This is normal for a newly manufactured appliance.

BREAD MAKER PARTS

Product may vary slightly from illustrations.



Measuring cup
(P/N BK1060S-04)



Measuring spoon
(P/N BK1060S-05)

CONTROL PANEL



NOTE: When using the touchpad controls, be sure to press the pad until you hear a beep.

NOTE: When a Bread Maker is packaged for shipment, a clear plastic film is placed over the control panel; carefully peel it off.

DISPLAY WINDOW	- Indicates the LOAF SIZE. - Indicates the PROGRAM number selected, 1 to 8. - Indicates the CRUST COLOR selected. - Indicates minute-by-minute baking time countdown. - Indicates delay, baking time selected.
TIMER	- Use when setting the TIMER to delay baking. - Press plus (+) and minus (-) buttons to set timer for delayed completion, up to 13 hours later. - The time will go up or down in 10-minute increments. Press and hold button for faster movement. TIMER is not available on some cycles, please check the Total Time in the PROGRAM SPECIFICATION CHART.
PROGRAM (PROG)	- Press to select the baking cycle of your choice. The selected cycle automatically assigns the time needed to complete the process.
CRUST COLOR	- Press to select the CRUST COLOR for most programs. Your selection is indicated by the horizontal line appearing above the image of a bread slice. Light , Medium , Dark , and within the display: Light "L", Medium "P", Dark "H" - Bread Maker will automatically bake on the medium setting (, "P") unless another is selected.
START/STOP	- Press to start operation or begin TIMER countdown for delayed completion. - Press and hold until you hear a beep to stop operation or to cancel a TIMER setting. <i>Note: Do not press STOP when checking the progress of bread.</i>
LOAF SIZE 	- Press LOAF to select loaf size. A line under one of the three sizes of bread slices on the menu will indicate your selection. The small icon is for 1.0 LBS, the medium icon is 1.5 LBS and the large icon is 2.0 LBS. Bread Maker will automatically bake the 2.0 LB loaf unless another size is selected.
OPERATION LIGHT	- Indicates Bread Maker is operating.

PROGRAM SELECTION

PROGRAMS

The control panel will let you choose different programs, loaf size, and crust color for some programs. All programs except QUICK BREAD, DOUGH and BAKE contain a beep to check the dough ball, to add additional ingredients (i.e., raisins, nuts, and spices) or to stir ingredients.

BASIC

1



Use these programs for basic bread recipes and most prepackaged bread mixes. You may choose light, medium or dark crust color.

FAST BAKE 2.0 LB.

2



Make a loaf of bread in less than one hour by using this program. Simply use the special instructions and recipes found in the FAST BAKE bread sections of this recipe book.

FRENCH

3



This program is best suited for breads low in fat and sugar, which results in a crisp crust and coarse, chewy interior.

WHOLE WHEAT

4



If a recipe contains more than 50% whole wheat flour or when instructed in the recipe, use this program.

SWEET

5



This program works best if a recipe is high in fat, sugar, eggs or cheese.

QUICK BREAD

6



This program is used for recipes that contain baking powder or baking soda rather than yeast to make bread or cake rise. Scratch cake recipes must be specially designed for this setting. The Quick Bread program may also be used to mix and bake a pre-packaged cake or quick bread mix (15-18 ounces).

DOUGH

7

This program is used to prepare dough for making bread or rolls which are shaped by hand, allowed to rise a final time before baking in a conventional oven.

BAKE ONLY

8



This program is used for baking breads or cakes for longer times in 10-minute increments.

PROGRAM SPECIFICATIONS CHART

(approximate times)

	COURSE	PROCESS	DELAY	KND1	RISE1	KND2	RISE2	KND3	RISE3	BAKE	ADD-IN BEEP	WARM
1	BASIC LIGHT 1.0LB	2:55	13:00	10	20	15	20	30 sec.	55	55	2:20	60
	BASIC MED 1.0LB											
	BASIC DARK 1.0LB											
	BASIC LIGHT 1.5LB	3:00								60	2:25	
	BASIC MED 1.5LB											
	BASIC DARK 1.5LB											
	BASIC LIGHT 2.0LB	3:05								65	2:30	
	BASIC MED 2.0LB											
	BASIC DARK 2.0LB											
2	FAST BAKE	0:58	N/A	13	-----	-----	10	-----	-----	35	0:57	60
3	FRENCH LIGHT 1.0LB	3:45	13:00	18	40	22	20	30 sec.	60	65	2:42	60
	FRENCH MED 1.0LB											
	FRENCH DARK 1.0LB											
	FRENCH LIGHT 1.5LB	3:50								70	2:47	
	FRENCH MED 1.5LB											
	FRENCH DARK 1.5LB											
	FRENCH LIGHT 2.0LB	3:55								75	2:52	
	FRENCH MED 2.0LB											
	FRENCH DARK 2.0LB											
4	WH.WHT. LIGHT 1.0LB	3:35	13:00	10	25	20	30	30 sec.	70	60	2:55	60
	WH.WHT. MED 1.0LB											
	WH.WHT. DARK 1.0LB											
	WH.WHT. LIGHT 1.5LB	3:40								65	3:00	
	WH.WHT. MED 1.5LB											
	WH.WHT. DARK 1.5LB											
	WH.WHT. LIGHT 2.0LB	3:45								70	3:05	
	WH.WHT. MED 2.0LB											
	WH.WHT. DARK 2.0LB											
5	SWEET LIGHT 1.0LB	2:45	13:00	10	5	20	30	30 sec.	57	43	2:25	60
	SWEET MED 1.0LB											
	SWEET DARK 1.0LB											
	SWEET LIGHT 1.5LB	2:50								48	2:30	
	SWEET MED 1.5LB											
	SWEET DARK 1.5LB											
	SWEET LIGHT 2.0LB	2:55								53	2:35	
	SWEET MED 2.0LB											
	SWEET DARK 2.0LB											
6	QUICK BREAD	1:34	13:00	14	-----	5	-----	-----	-----	75	N/A	60
7	DOUGH	1:20	N/A	7	5	-----	18	-----	50	-----	N/A	N/A
8	BAKE ONLY	:10-1:00	N/A	-----	-----	-----	-----	-----	-----	10	N/A	60

ADD-IN BEEP tells you when to add additional ingredients, i.e. raisins or nuts, during all programs except QUICK BREAD, DOUGH & BAKE. Use this time to check dough ball and scrape ingredients from sides of pan. The beeper sounds when baking is complete. To serve bread that has just been baked, press STOP button and remove. You may remove the bread or leave it in the Bread Maker. If left, it will automatically be kept warm for up to 1 hour during the keep warm process on all bake cycles except DOUGH. The display window will show 0:00, and the colon will flash. At the end of keep warm, the display window will indicate last program selected.

HELPFUL HINTS FOR BREAD & DOUGH

We recommend that you read the following information before you shop for your ingredients. Your Breadman® Bread Maker will bake up to a 2 pound loaf of fresh bread containing 4 cups of flour. All ingredients except liquids must be at room temperature and liquids should be approximately 80°F/27°C (baby bottle temperature). When preparing bread for the FAST BAKE program, all liquid temperatures must be 110°-115°F/43°-46°C. Always place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe: liquids, dry ingredients and then yeast. Some ingredient amounts are the same for different size loaves.

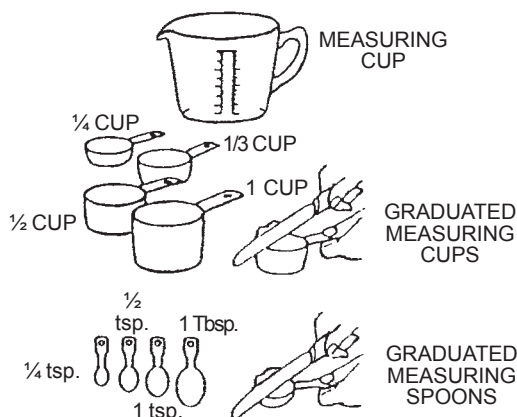
MEASURING The Correct Way

Be sure to measure accurately for success. Mis-measuring, even slightly, can make a big difference in your results.

When you are measuring liquids, use a clear glass or plastic liquid measuring cup. To ensure accuracy, set the measuring cup on the counter top and read the measurement at eye level.

To measure your flour, spoon it lightly into a standard dry ingredient measuring cup and level it with a straight edge. Also, do not shake the cup or tap it on the counter top. Do not scoop the flour with the measuring cup as this tends to pack more flour than the recipes call for.

Use standard measuring spoons and level with a straight edge.



MEASUREMENT/CONVERSION CHART

1-1/2 tsp.	=	1/2 Tbsp.	8 Tbsp.	=	1/2 cup
3 tsp.	=	1 Tbsp.	12 Tbsp.	=	3/4 cup
1/2 Tbsp.	=	1-1/2 tsp.	16 Tbsp.	=	1 cup
2 Tbsp.	=	1/8 cup	3/8 cup	=	1/4 cup + 2 Tbsp.
4 Tbsp.	=	1/4 cup	5/8 cup	=	1/2 cup + 2 Tbsp.
5 Tbsp. + 1 tsp.	=	1/3 cup	7/8 cup	=	3/4 cup + 2 Tbsp.

DOUGH BALL Necessary for a Successful Loaf of Bread

We have found that liquid amounts called for in a recipe may need to be adjusted slightly because different climates and seasons result in a wide variety of humidity levels. You should check the dough ball at the beep during the kneading process, see program specifications. At this point, the ball should be round, smooth-textured, soft and slightly tacky to the touch. When touched it will leave a little dough on your finger. Push down any dough or flour that may be on the sides of the pan. If it does not form a ball and is more like a batter, add 1 tablespoon of bread flour at a time until it reaches the appropriate consistency. On the other hand, if the moisture is too dry to form a ball, forms more than one ball, or is a ball but not soft and slightly tacky, add 1 teaspoon of water and allow it to absorb. Add more water if necessary. Provided you have used all of the ingredients specified in the recipe, measured the ingredients properly, and have a “good” dough ball, you should achieve a successful loaf of bread.

When preparing bread in the FAST BAKE program, the dough ball will be a very soft, loose ball with a smooth texture and will be sticky to the touch. When touched it will leave dough on your finger.

INGREDIENTS Read Before Shopping

YEAST: THE NUMBER ONE INGREDIENT

For all programs except FAST BAKE we used RED STAR® Active Dry Yeast when we developed the bread recipes. However, RED STAR® QUICK•RISE® Yeast may also be used. We found that we did not have to vary the amount used when we substituted one for the other. When using bread machine yeast, follow the package instructions.

When developing the FAST BAKE program, we found that QUICK•RISE® or Bread Machine yeast must be used. They may be substituted in equal amounts. You will find that this program requires more yeast than other programs.

A ¼ ounce package of RED STAR® Yeast contains approximately 2 ¼ level teaspoons of yeast. When the yeast is exposed to oxygen, moisture or warmth, the activity of it deteriorates. Therefore, we recommend storing yeast in an airtight container and refrigerating for up to 6 weeks or freezing it for up to 6 months. Measure out the amount you need and allow it to come to room temperature before using it — this takes about 15 minutes.

If you have any doubt regarding the activity of the yeast, you may use one of the following tests to determine its strength. Each test calls for a different amount of yeast as a base ingredient. This gives you more bread choices once the test is complete. The yeast mixture should not be used for the fast bake program.

To test for one package (2¼ teaspoons) of RED STAR® Active Dry or QUICK•RISE® Yeast, use a liquid measuring cup and fill to the ½ cup level with 110°-115°F/43°-46°C water. Stir in 1 teaspoon granulated sugar and 1 package (2¼ teaspoons) RED STAR® Active Dry or QUICK•RISE® Yeast. Leave your stirring spoon in the cup. Set a timer for 10 minutes. As the yeast absorbs liquid, it will begin to activate and rise to the surface. If at the end of the 10 minutes the yeast has multiplied to the 1 cup mark, it is very active. The yeast mixture may be used in your Bread Maker in a recipe that calls for 2¼ teaspoons of yeast. Remember to adjust your recipe for the ½ cup of water and 2¼ teaspoons of yeast used in the test. The sugar does not need to be adjusted. To test for 1½ teaspoons of RED STAR® Active Dry or QUICK•RISE® Yeast, use a liquid measuring cup and fill to the ¾ cup level with 110°-115°F/43°-46°C water. Stir in 1 teaspoon granulated sugar and 1½ teaspoons RED STAR® Active Dry or QUICK•RISE® Yeast. Leave your stirring spoon in the cup. Set a timer for 10 minutes. As the yeast absorbs liquid, it will begin to activate and rise to the surface. If at the end of the 10 minutes the yeast has multiplied to the ½ cups mark, it is very active. The yeast mixture may be used in your Bread Maker in a recipe that calls for 1½ teaspoons or more of yeast. Remember to adjust your recipe for the ¾ cup of water and 1½ teaspoons of yeast used in the test. The sugar does not need to be adjusted.

FLOUR: BREAD FLOUR IS ESSENTIAL FOR BREAD

All types of flour are affected by many factors, such as milling grades, moisture content, length of storage and manufacturing process. Adjustments to the recipes may need to be made to compensate for climactic changes in different regions to ensure an excellent loaf.

Bread flour is a definite necessity. Milled from hard winter or spring wheat, it has a higher protein content that makes it more durable than all-purpose flour. The protein, when mixed with liquid, becomes gluten.

When kneaded, gluten becomes elastic and gives the bread better structure. In contrast, all-purpose flour, milled from a combination of soft and hard wheat, becomes elastic too easily for use in a Bread Maker and quickly loses its ability to stretch well. As a result, bread made from all-purpose flour will be smaller and more dense. Several well-known mills now market bread flour. It is labeled bread flour on the package and is available at grocery stores.

Wheat is the only grain that contains the type of protein that becomes elastic when kneaded. Other flours, such as rye, barley, oats, soy, rice and buckwheat add flavor and fiber to breads but do not add structure to the dough. Therefore, wheat flour is essential as a base when making bread.

Vital Wheat Gluten is produced by processing white flour one more step. White flour contains both protein and starch, and mills now can remove most of the starch leaving only the protein (gluten). When gluten is added to recipes containing whole grain flours, it improves the volume and shape of the loaf significantly. Many grocery stores stock gluten in the flour section. Health food and nutrition centers also carry this item.

Flour is best kept in an airtight container. If you are storing the flour for a long period of time, you may want to keep it in the freezer as the refrigerator tends to dry it out. Whole grain wheat flours, which have a higher oil content, will become rancid much more quickly than white flour and should always be kept in the freezer. Be sure, however, to allow all flours to return to room temperature before placing in the Bread Maker.

FAT: DOUGH ENHANCER AND CONDITIONER

Our recipes were developed using vegetable oil. You may use any type of oil or substitute in equal proportions solid shortening or real butter (divide them into small pieces). We have found no noticeable difference in flavor but the crust may be more crisp with real butter. We do not recommend the use of margarine as it tends to make the crust tough.

LIQUIDS: ACTIVATE THE YEAST AND BIND THE DOUGH

When we use the term liquid, we are referring to all wet ingredients used in the recipe. For all programs except FAST BAKE, it is very important that the liquid temperature is 80°F/27°C. With this water temperature, the yeast activates gradually to accommodate these programs.

When preparing bread using the FAST BAKE program, all liquid temperatures must be 110°-115°F/43°-46°C. The warmer temperature is necessary for the yeast to activate quickly to accommodate this specially designed program.

Eggs are also considered part of the total liquid amount. Eggs should be at room temperature. When removing them from the refrigerator, place whole uncracked eggs in a bowl of warm water for 15 minutes to bring to room temperature.

CINNAMON AND GARLIC: NOT TRUE FRIENDS OF YEAST

Previously, cinnamon and sugar were sprinkled on dough before it was rolled up jelly-roll fashion. Adding cinnamon and garlic to the dough in a Bread Maker, however, presents a problem. Cinnamon and garlic react with bread dough just as a meat tenderizer reacts with meat. It breaks down the structure. Although it smells wonderful as it is baking, the flavor is dissipated in the baking process. **DO NOT ADD MORE THAN LISTED IN THE RECIPE.** For more flavor, use cinnamon and garlic as spread for the bread rather than adding to the dough.

FRUITS AND VEGETABLES: ADD FLAVOR AND NUTRITION

When adding fruits or vegetables to recipes, do not exceed the amount listed. These products, if used in excessive amounts, may inhibit the rising of the bread.

SALT: REGULATES YEAST ACTIVITY

Salt is necessary to control the activity of yeast, causing it to work slowly and steadily. Without salt, yeast acts too rapidly. Salt also strengthens the structure of the dough. If too little or no salt is used, the bread will rise rapidly and then fall. The texture will also be more coarse and/or uneven.

SUGAR: FOOD FOR YEAST

Sugar is the favorite food of yeast, but too much sugar will cause the yeast to over-react. The loaf of bread will be small and dense. Dried fruits also contribute sugar to the bread dough. We do not recommend adding any more than is specified in each recipe. In addition, we do not recommend the use of artificial sweeteners because the yeast cannot react with them.

SUBSTITUTES

In our test kitchen, we experimented with these ingredient substitutions. We do want to mention that your results may vary from ours. If you would like to try other substitutions, there are several helpful hint books available from retail stores to assist you. Of course, we cannot guarantee their results.

EGGS

Liquid egg substitutes may be used as directed on the carton.

Two egg whites may be substituted for one whole egg.

REMINDER: All egg products must be at room temperature.

MILK

Coffee creamer, non-dairy creamer or dry buttermilk may be substituted for dry milk in equal proportions. Liquid milk 80°F/27°C may be substituted for water in equal proportions for all bread programs except FAST BAKE. The dry milk may then be eliminated all together. The loaf will be slightly smaller.

SALT

Salt-free recipes are not successful. Dietetically sodium free (less than 5 mg sodium per serving) or low salt (less than $\frac{1}{2}$ the sodium of table salt) may be used in equal amounts. The bread will be more coarse.

SUGAR

Honey may be substituted for sugar in equal proportions; reduce the liquid by the same amount.

Brown sugar may be substituted for white sugar in equal proportions. Yeast needs sugar — no artificial sweetener should be used.

WHEAT FLOUR

For wheat-free bread recipes refer to gluten-free bread books.

YEAST

We used RED STAR® Yeast to develop our recipes. However, any brand may be used. Refer to yeast ingredient section for other yeast substitutes.

CONVERSION CHART FOR QUICK-ACTING YEAST

1 tsp. active dry yeast	=	$\frac{3}{4}$ tsp. quick-acting yeast
1½ tsp. active dry yeast	=	1 tsp. quick-acting yeast
2¼ tsp. active dry yeast	=	1½ tsp. quick-acting yeast
1 Tbsp. active dry yeast	=	2 tsp. quick-acting yeast

NOTE: The FAST BAKE recipes were developed using the quick-acting Red Star® QUICK•RISE® or Bread Maker yeast. DO NOT substitute active dry yeast in these recipes.

BREAD MIXES & OTHER COOK BOOK RECIPES

Use mixes labeled for up to 2 pound loaves. For best results, use the basic program. Even though we offer a wide variety of recipes for bread and dough, you may be looking for one that we have not included in our recipe book. Bread Maker helpful hints and recipe books are available at book and retail stores. Refer to the PROGRAM SELECTION section of this book for the best bread program to use for other recipes. Minor adjustments may be necessary for best results.

HIGH ALTITUDE

High elevations may make dough rise faster. We recommend that you try the recipe as it is printed first. The dough ball should be round, smooth-textured, soft and slightly tacky to the touch. If you find the results are unsuccessful, decrease your yeast $\frac{1}{4}$ teaspoon at a time. You may also have to increase the liquid because of the drier air; start with 1 tablespoon and increase it if necessary. The addition of gluten will help the structure of the bread. The recommended amount is 1 teaspoon per cup of flour unless specified otherwise in the recipe.

FREEZING BAKED BREAD

When freezing bread and rolls, cool them before wrapping in plastic wrap. Place them in a plastic bag and seal it. Bread may be frozen for up to six weeks. When you thaw, partially open the wrapping to allow the moisture to escape gradually for best results.

FREEZING DOUGH

At the end of the dough program, you may remove the dough and freeze it for baking at a later time. Form the dough into the desired shape and immediately freeze for one hour to harden. Remove from the freezer and wrap in plastic wrap. Next, place it in a plastic bag and seal. Dough can be kept in the freezer for up to four weeks. Thaw the dough in the plastic bag in the refrigerator overnight or for several hours. Unwrap and place on a baking container. Cover and let stand in a warm, draft-free place until it is double the original size. Because the dough is not room temperature, you will find that it takes longer than usual to rise. Bake according to recipe instructions.

OPERATING INSTRUCTIONS

PROGRAMMING THE BREAD MAKER

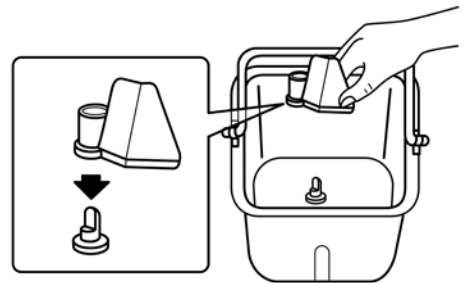
The following are the general steps for using the Bread Maker. Depending on the program or recipe that you choose, some steps may not apply or there may be additional steps. Refer to the RECIPES section for specific instructions regarding Basic Breads, FAST BAKE Breads, QUICK BREADS and DOUGH. Add all ingredients to the pan in the order listed in the recipe.

NOTE: The illustrations in this use and care guide are for information purposes only. You may find your Bread Maker looks different, however, the steps for operation are the same.

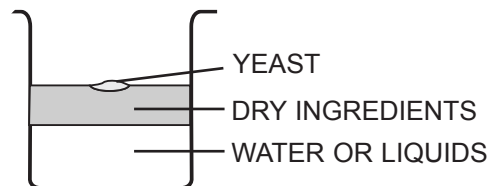
- 1 Open the lid and remove the bread pan by pulling straight up, using the handle.



- 2 Mount the kneading blade on the shaft, flat side down.

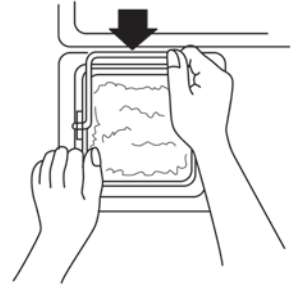


- 3 Place all ingredients, except yeast, in bread pan in the order listed. Use a rubber spatula to smooth the dry ingredients in the bread pan; be sure to spread into all corners. Add yeast on top.



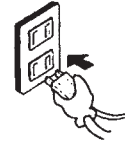
4

Insert bread pan and push down on rim until it snaps securely into place. Fold handle down. If the pan does not snap securely into place, remove bread pan by pulling straight up, using the handle. Insert bread pan again.



5

Close the lid. Plug into 120 V ~ 60 Hz outlet. The Bread Maker display indicator will default to 1P and then 3:05, 2.0 LB, and medium crust color.



6

Press the PROG (program) button to choose the desired program. Each time the PROG button is pressed, you will hear a beep and the number in the display window will advance to the next program.

Press the LOAF button to select 1.0 LB, 1.5 LB, or 2.0 LB size recipe, (except for the FAST BAKE, QUICK BREAD, DOUGH and BAKE ONLY programs).

Press the CRUST COLOR button to choose crust color desired (except for the FAST BAKE,™ QUICK BREAD, DOUGH and BAKE ONLY programs). When you press the button, you will hear a beep and the display window will show the color selected.

L = LIGHT COLOR
P = MEDIUM COLOR
H = DARK COLOR

7

Press the START/STOP button. The OPERATION LIGHT will illuminate and the remaining time for the program is displayed. The timer will count down in one minute increments. All programs except QUICK BREAD, DOUGH and BAKE will beep to add additional ingredients during the second knead. Opening the lid will not stop the kneading. Add ingredients quickly and evenly over dough. Quickly close the lid to prevent heat loss. At this time also check the dough ball and use a rubber spatula to scrape ingredients from the sides of the pan.



8

The beeper will sound three times when the bread is done. Press the START/STOP button and hold it until you hear a beep. Hold the lid open while you remove the bread pan using oven mitts. If the bread is not removed after baking is complete, the unit will automatically go into the Keep Warm cycle (for all programs except for DOUGH). Your bread will be kept warm for 1 hour. You may remove the bread pan at any time during the Keep Warm cycle. To turn the Keep Warm cycle off before the 1 hour is up, press the START/STOP button and hold it until you hear a beep.



NOTE: If you wish to make another loaf of bread right away, allow the Bread Maker to cool down for 10 to 15 minutes with the cover open and pan removed. If you attempt to use the unit too soon, it will signal and display will read E00 or E01. Press Start/Stop until screen reverts to setting display and wait until unit has cooled.

9

Wearing oven mitts, turn the bread pan upside down and shake to release the bread.

Place the bread upright on a wire rack to cool 20-30 minutes before cutting. This allows the steam to escape. **BE SURE TO REMOVE THE KNEADING BLADE FROM THE BREAD.**



CAUTION:

- **THE BREAD PAN, KNEADING BLADE AND BREAD WILL BE VERY HOT.**
- **ALWAYS UNPLUG AFTER USE.**

USING THE DELAY TIMER

The delay timer can be set to delay bread making up to 13 hours. The Bread Maker will begin the baking process at just the right time so that your loaf is hot and fresh right at the desired time. The delay works for all programs except FAST BAKE, DOUGH and BAKE.

Add all ingredients to the bread pan in the order listed. It is critical to add the yeast last on top of the flour, and away from liquid. This will keep the yeast from activating until the Bread Maker starts to mix.

We do not recommend using the delay timer for recipes that contain perishable ingredients.

Select the PROGRAM, LOAF SIZE, and CRUST COLOR. Before pressing START, set the TIMER for the amount of time you want to wait before the bread is done.

EXAMPLE: It is 9:00 p.m. now. The bread is to be ready at 6:30 a.m. the next morning. Set the timer for 9:30, because there are 9 hours and 30 minutes between 9:00 p.m. and 6:30 a.m.



1. When pressed, the time will advance in 10 minute increments.
2. When constant pressure is applied to the pad, the time will advance quickly. Once you count up to 13:00 hours, the timer starts over again.



3. Press the Start pad. The time is set, and the colon blinks. After one minute, 9:29 is displayed, and the timer continues to count down in 1 minute increments.

NOTE: The Bread Maker will start when the timer has counted down to the start time for the program selected to begin.



Colon will blink

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly must be performed by a qualified appliance repair technician.

CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE UNIT AND ALLOW TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING. Never use vinegar, bleach, or harsh chemicals to clean your Bread Maker.

1. Unplug and allow to cool before cleaning.

2. **BREAD PAN & KNEADING BLADE**

Remove bread pan from inside the baking chamber and remove the kneading blade from the bread pan. Wash the bread pan (inside and out) and kneading blade with warm soapy water, but DO NOT IMMERSE THE BREAD PAN IN WATER OR PUT IT IN A DISHWASHER. If the kneading blade is stuck to the drive shaft, fill the bread pan with warm, soapy water and let it stand for up to 30 minutes until loosened (any longer may damage the non-stick surface). DO NOT USE EXCESSIVE FORCE.

Do not use steel wool, abrasive cleaners, or metal utensils on the bread pan or kneading blade as they will damage the non-stick surface. Normal wear is to be expected. The non-stick surface may discolor over time and in no way affects performance.

3. **EXTERIOR**

Clean the exterior of the Bread Maker with a damp cloth and plastic scouring pad if necessary. Do not rub too hard as the surface may be scratched.

4. **INTERIOR**

Wipe the inside of the baking chamber with a slightly damp cloth or sponge. A plastic scouring pad may be used if necessary. Do not rub too hard or the surface may be scratched. Never pour water, solvents or cleaning solutions into the baking chamber.

5. **GLASS LID**

To clean the glass in the lid, use a glass cleaner or mild detergent and a damp cloth or plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleaner or pad as they might scratch the glass. If necessary, the lid may be removed for more extensive cleaning. DO NOT PUT THE LID IN A DISHWASHER OR SOAK IT IN WATER.

6. Make sure that all removable parts have been thoroughly cleaned and dried before storing.

STORING

All removable parts should be thoroughly cleaned and dried before storing. Reassemble the unit so that the kneading blade is inside the bread pan, and the bread pan is inside the baking chamber. Store the Bread Maker with the lid closed.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

QUESTIONS	ANSWERS
1 Why does the height and shape of bread differ in each loaf?	The height and shape of bread may differ depending on the ingredients, room temperature and length of the timer cycle. Also accurate measurement of ingredients is essential to make delicious bread.
2 The bread has an unusual aroma. Why?	Stale ingredients or too much yeast may have been used. Always use fresh ingredients. Accurate measurements are essential to make delicious bread.
3 The kneading blade comes out with the bread.	This may happen as the kneading blade is detachable. Use a non-metal utensil to remove it. <i>Caution: The kneading blade will be hot.</i>
4 The baked loaf of bread has a floured corner.	Sometimes flour in the corner of the pan may not have been completely kneaded into the dough. Scrape the flour off the loaf with a spatula.
5 Why can the timer not be set for more than 13 hours?	Longer delay times could alter the baking results.
6 Can ingredients be halved or doubled?	No. If there is too little in the pan, the kneading blade cannot knead well enough. If there is too much, bread swells out of the pan.
7 Can fresh milk be used in place of dry milk?	Yes, for all programs except FAST BAKE. Be sure to deduct the same measurement of water to equal liquid substitution (warm to 80°F/27°C). Fresh milk is not recommended when using the timer, because it may spoil while setting in the pan.
8 Why is the display flashing E00 or E01?	The bread machine cavity needs to cool down before making the next loaf of bread.

CHECK LIST

BAKING RESULTS: Please check the following:			Bread maker does not operate/ ingredients not mixing	Smoke emitted from steam vent/ burning smell	Sides of bread collapse/ bottom is damp	Bread rises too much/ coarse texture	Bread falls/ coarse texture	Short & dense texture	Slices uneven & sticky	
										
OPERATIONAL ERRORS	1. Unplugged/power outage		☐							
	2. Display signal reads E00 or E01		☐							
	3. Ingredients spilled on heating element			☐						
	4. Top lid was open during baking							☐		
	5. Bread left in bread pan too long after program				☐					
	6. Bread sliced just after baking (steam was not allowed to escape)								☐	
	7. Kneading blade not installed		☐							
INGREDIENT PROBLEMS	MEASUREMENT ERRORS	Water	8. Not enough						☐	
			9. Too much			☐	☐	☐		
		Flour	10. Not enough					☐		
			11. Too much						☐	
	Yeast	12. No yeast						☐		
		13. Not enough						☐		
		14. Too much				☐	☐			
	15. No sugar, molasses or honey							☐		
	16. Ingredients used other than recommended					☐	☐	☐		
	Flour	17. Wrong type of flour used						☐		
	Yeast	18. Yeast touched water before kneading						☐		
		19. Old yeast used						☐		
	20. Temperature of water either too hot or too cold							☐		

SUGGESTIONS

The following suggestions have a corresponding number found on the CHECK LIST. Be sure to read both.

- | | |
|--------|---|
| 1. | Plug into 120 V ~ 60 Hz outlet. Refer to power outage instructions. PROGRAM was not selected. Push START/STOP to clear display after last program. |
| 2. | Open lid, remove bread pan and allow to cool. |
| 3. | Wait until program is complete; unplug, allow to cool and clean. |
| 4. | Only open lid during kneading process to check dough ball or to add ingredients. |
| 5. | Remove bread as soon as program is done and place on wire rack. |
| 6. | Allow to cool approximately 20 minutes. |
| 7. | Put kneading blade on the shaft of bread pan. |
| 8.-11. | Check the dough ball at the beep.
Dough should be round, smooth-textured, soft and slightly tacky to the touch. (FAST BAKE dough ball will be sticky to the touch.)
If more like a batter, add 1 Tbsp. flour. Allow to mix; add more if necessary.
If too dry, add 1 tsp. water. Allow to absorb; add more if necessary. |
| 12. | Follow recipe. |
| 13. | Increase by ¼ tsp. |
| 14. | Decrease by ¼ tsp. |
| 15. | Artificial sugar substitutes not recommended. |
| 16. | Follow recipe or substitution recommendations. |
| 17. | Flours cannot be substituted. |
| 18. | Place yeast on top of flour away from liquids. |
| 19. | Make sure yeast is fresh and room temperature. |
| 20. | Water should be 80°F/27°C for all courses except FAST BAKE which should be 110°-115°F/43°-46°C. |

DISPLAY INFORMATION

Always use the Bread Maker in a room that is free of drafts and is at least 59°F/15°C, but not warmer than 90°F/32°C. Do not use Bread Maker in an unheated garage, outdoors, near a heat vent, or in direct sunlight.

Generally the display window will tell you what is happening with your Bread Maker. Here are some points to consider

MESSAGES	REASON	SOLUTION
0:00 (Colon flashing)	Cycle is complete. Keep Warm is engaged.	Press START/STOP button to cancel.
E00 or E01 signal beeping	Unit is too cold (Below 59°F) Unit is too hot	Press START/STOP button to cancel. Open cover, remove bread pan and allow unit to cool with cover open or place Bread Maker in a warm room and allow to warm up. If display still shows E00 or E01 after cooling completely, the unit may need servicing. Contact Consumer Service for repair or replacement.
EEE signal beeping (Below 59F)	Room temperature is too low.	Press START/STOP button to cancel.
Display Blank	Power has been interrupted.	Unplug unit and plug back into outlet. Unit must be reset.
EEE, HHH, E00 signal beeping	Short circuit of sensor	Contact Consumer Service for repair or replacement.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Power Supply		120 V ~ 60 Hz
Power Consumption	Heater	560W
	Kneading Motor	50W
Dimension (WxDxH)		12.6"x11.4"x11.6"
Weight		Approx. 9.5 LB.

RECIPE GUIDE FOR YOUR BREAD MAKER



BREAD RECIPES

. . . AS EASY AS 1 - 2 - 3

- 1.** Add ingredients to the bread pan in the order listed. Refer to HELPFUL HINTS FOR BREAD & DOUGH for measuring information. Place the bread pan in the Bread Maker.
- 2.** Close the lid. Select the bread program, choose the Crust Color and press Start.
- 3.** When finished baking, remove bread pan from the Bread Maker. Invert and shake to remove the loaf. Allow loaf to cool standing upright on a wire rack before slicing.

We suggest starting your bread baking with the WHITE BREAD Recipe. Follow each step carefully. These steps have been written to eliminate the most common errors in Bread Maker baking and may be helpful for any recipe.

WHITE BREAD

	1.0 LB. LOAF	1.5 LB. LOAF	2.0 LB. LOAF
Water 80°F/27°C	¾ cup	1 cup	1¼ cups
Oil	4 tsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Sugar	4 tsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread Flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
RED STAR® Active Dry Yeast	1½ tsp.	2¼ tsp.	1 Tbsp.
or			
RED STAR®			
QUICK•RISE® Yeast	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
or			
Bread Machine Yeast	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.

PROGRAM: BASIC

1. Remove the bread pan from the Bread Maker. Attach the kneading blade onto the shaft. Make sure all ingredients, except water, are at room temperature.
2. Use a liquid measuring cup to measure the water (80°F/27°C/baby bottle temperature) and pour into the bread pan.
3. Use a measuring spoon to measure the oil and add to the bread pan.
4. Use a measuring spoon to measure the sugar and salt; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
5. Lightly spoon bread flour into a dry measuring cup; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan. Smooth into all corners. Lightly tap pan on counter 3 times to settle all dry ingredients.
6. Carefully measure yeast with a measuring spoon; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan. If using delay timer, make sure yeast is on top of bread flour, away from liquids.
7. Place the bread pan into the Bread Maker. Push down on rim until it snaps into place. Close the lid.
8. Press the PROGRAM button to select the PROGRAM, select the LOAF SIZE, CRUST COLOR and set TIMER to delay, or press START for immediate start.
9. At the beep during the kneading process, check the dough ball. It should be slightly tacky to the touch. Add more water or flour if necessary; see Dough Ball. At this time, push down any dough or flour that may be on the sides of the pan.
10. When the beeper sounds, the bread has finished baking and the keep warm cycle will start. The display window will show 0:00, and the colon will flash.
11. Press Stop and use oven mitts to carefully remove the bread pan at any time during the keep warm process.
CAUTION: THE OVEN CAVITY, BREAD PAN, KNEADING BLADE AND BREAD WILL BE VERY HOT. USE OVEN MITTS.
12. Turn bread pan upside down and shake several times to release the bread. Do not use metal utensils inside the bread pan or machine. Remove the kneading blade and allow loaf to cool standing upright on wire rack approximately 20-30 minutes before cutting.
13. If bread loaf does not easily release from pan, allow it to sit on a heat resistant surface 5 minutes, then remove. When the bread has completely cooled, approximately 1 hour, store in an air tight container.
14. UNPLUG UNIT BEFORE CLEANING. DO NOT IMMERSE THE BREAD PAN IN WATER, see CLEANING AND STORING.

EGG BREAD

Egg(s), room temperature plus
enough Water 80°F/27°C to equal
Oil
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF

1
¾ cup
1 Tbsp.
1 Tbsp.
1 tsp.
2¼ cups
1½ tsp.

1.5 LB. LOAF

2
1 cup
2 Tbsp.
2 Tbsp.
1½ tsp.
3 cups
2¼ tsp.

2.0 LB. LOAF

3
1½ cups
3 Tbsp.
3 Tbsp.
2 tsp.
4 cups
1 Tbsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

PROGRAM: BASIC

HONEY WHEAT BREAD

Egg, room temperature plus
enough Water 80°F/27°C to equal
Oil
Honey
Salt

1.0 LB. LOAF

1
¾ cup
4 tsp.
2 Tbsp.
1 tsp.

1.5 LB. LOAF

1
1 cup
2 Tbsp.
3 Tbsp.
1½ tsp.

2.0 LB. LOAF

1
1¼ cups
3 Tbsp.
¼ cup
2 tsp.

Whole Wheat Flour
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

½ cup
1½ cups
1½ tsp.

1 cup
2 cups
2¼ tsp.

2 cups
2 cups
1 Tbsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

PROGRAM: BASIC

RYE BREAD

Water 80°F/27°C
 Oil
 Caraway Seeds
 Brown Sugar
 Salt
 Bread Flour
 Medium Rye Flour
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR®
 QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF
 ¾ cup
 4 tsp.
 2 tsp.
 4 tsp.
 1 tsp.
 1½ cups
 ¾ cup
 1½ tsp.

1.5 LB. LOAF
 1 cup
 2 Tbsp.
 1 Tbsp.
 2 Tbsp.
 1½ tsp.
 2 cups
 1 cup
 2¼ tsp.

2.0 LB. LOAF
 1¼ cups
 3 Tbsp.
 4 tsp.
 3 Tbsp.
 2 tsp.
 2½ cups
 1½ cups
 1 Tbsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

PROGRAM: BASIC

ONION BREAD

Water 80°F/27°C
 Oil
 Dry Onion Soup Mix
 Sugar
 Bread Flour
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR®
 QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF
 ¾ cup
 4 tsp.
 4 tsp.
 2 tsp.
 2¼ cups
 1½ tsp.

1.5 LB. LOAF
 1 cup
 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 1 Tbsp.
 3 cups
 2¼ tsp.

2.0 LB. LOAF
 1¼ cups
 3 Tbsp.
 3 Tbsp.
 4 tsp.
 4 cups
 1 Tbsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

PROGRAM: BASIC

PESTO BREAD

Water 80°F/27°C
 Pesto, room temperature
 Dry Milk
 Sugar
 Salt
 Bread Flour
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR®
 QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF
 ⅔ cup
 2 Tbsp.
 1 Tbsp.
 1 Tbsp.
 ½ tsp.
 2 cups
 1½ tsp.

1.5 LB. LOAF
 1 cup
 3 Tbsp.
 4 tsp.
 4 tsp.
 ¾ tsp.
 3 cups
 2¼ tsp.

2.0 LB. LOAF
 1¼ cups
 ¼ cup
 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 1 tsp.
 4 cups
 1 Tbsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

1 tsp.

1½ tsp.

2 tsp.

PROGRAM: BASIC

CHEESE AND CRACKED PEPPER BREAD

	1.0 LB. LOAF	1.5 LB. LOAF	2.0 LB. LOAF
Water 80°F/27°C	$\frac{2}{3}$ cup	1 cup	$1\frac{1}{4}$ cups
Feta Cheese, room temperature	$1\frac{1}{2}$ oz	$2\frac{1}{4}$ oz	3 oz
Dry Milk	4 tsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	$\frac{3}{4}$ tsp.	1 tsp.	$1\frac{1}{2}$ tsp.
Sugar	1 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Cracked Black Pepper	2 tsp.	1 Tbsp.	4 tsp.
Bread Flour	$2\frac{1}{4}$ cups	3 cups	4 cups
RED STAR® Active Dry Yeast	$1\frac{1}{2}$ tsp.	$2\frac{1}{4}$ tsp.	1 Tbsp.
or			
RED STAR®			
QUICK•RISE® Yeast	1 tsp.	$1\frac{1}{2}$ tsp.	2 tsp.
or			
Bread Machine Yeast	1 tsp.	$1\frac{1}{2}$ tsp.	2 tsp.

PROGRAM: BASIC

ITALIAN HERB BREAD

	1.0 LB. LOAF	1.5 LB. LOAF	2.0 LB. LOAF
Water 80°F/27°C	$\frac{3}{4}$ cup + 2 Tbsp.	1 cup + 2 Tbsp.	$1\frac{1}{4}$ cups
Oil	4 tsp.	2 Tbsp.	$2\frac{1}{2}$ Tbsp.
Sugar	1 Tbsp.	3 Tbsp.	$\frac{1}{4}$ cup
Salt	1 tsp.	$1\frac{1}{2}$ tsp.	2 tsp.
Bread Flour	$2\frac{1}{4}$ cups	$3\frac{1}{4}$ cups	4 cups
Dried Italian Seasoning	1 tsp.	2 tsp.	1 Tbsp.
RED STAR® Active Dry Yeast	$1\frac{1}{4}$ tsp.	$1\frac{1}{2}$ tsp.	$2\frac{1}{4}$ tsp.
or			
RED STAR®			
QUICK•RISE® Yeast	1 tsp.	$1\frac{1}{4}$ tsp.	$1\frac{1}{2}$ tsp.
or			
Bread Machine Yeast	1 tsp.	$1\frac{1}{4}$ tsp.	$1\frac{1}{2}$ tsp.

PROGRAM: FRENCH

For best results, use light CRUST COLOR setting.

SUNFLOWER AND SESAME SEED BREAD

	1.0 LB. LOAF	1.5 LB. LOAF	2.0 LB. LOAF
Egg room temperature plus	1	1	1
enough Water 80°F/27°C to equal	¾ cup	1 cup	1¼ cups
Oil	1½ Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Molasses	2 tsp.	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Sugar	2 tsp.	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread Flour	1½ cups	2½ cups	3 cups
Whole Wheat Flour	½ cup	½ cup	1 cup
Sesame Seeds	1½ Tbsp.	2 Tbsp.	2½ Tbsp.
Cumin Seeds	¼ tsp.	¼ tsp.	¼ tsp.
Sunflower Seeds	1½ Tbsp.	2 Tbsp.	2¼ Tbsp.
RED STAR® Active Dry Yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
or			
RED STAR®			
QUICK•RISE® Yeast	1 tsp.	1¼ tsp.	1½ tsp.
or			
Bread Machine Yeast	1 tsp.	1¼ tsp.	1½ tsp.

PROGRAM: FRENCH

FRENCH BREAD

	1.0 LB. LOAF	1.5 LB. LOAF	2.0 LB. LOAF
Water 80°F/27°C	¾ cup	1 cup	1¼ cups
Sugar	1½ tsp.	2 tsp.	1 Tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread Flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
RED STAR® Active Dry Yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
or			
RED STAR®			
QUICK•RISE® Yeast	1 tsp.	1¼ tsp.	1½ tsp.
or			
Bread Machine Yeast	1 tsp.	1¼ tsp.	1½ tsp.

PROGRAM: FRENCH

SHREDDED WHEAT BREAD

Egg, room temperature plus
 enough Water 80°F/27°C to equal
 Oil
 Molasses
 Salt
 Bread Flour
 Whole Wheat Flour
 Mini-Shredded Wheat, crushed
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR®
 QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF
 1
 ¾ cup + 1 Tbsp.
 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 1 tsp.
 ½ cup
 1½ cups
 ½ cup
 1½ tsp.

1.5 LB. LOAF
 1
 1 cup + 1 Tbsp.
 3 Tbsp.
 3 Tbsp.
 1½ tsp.
 1 cup
 2 cups
 ¾ cup
 2 tsp.

2.0 LB. LOAF
 1
 1¼ cups
 ¼ cup
 ¼ cup
 2 tsp.
 1½ cups
 2½ cups
 1¼ cups
 2¼ tsp.

1 tsp.

1¼ tsp.

1½ tsp.

1 tsp.

1¼ tsp.

1½ tsp.

PROGRAM: WHOLE WHEAT

100% WHOLE WHEAT BREAD

Egg, room temperature plus
 enough Water 80°F/27°C to equal
 Oil
 Sugar
 Salt
 Whole Wheat Flour
 Vital Wheat Gluten
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR®
 QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF
 1
 ¾ cup
 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 1 tsp.
 2¼ cups
 1 Tbsp.
 1½ tsp.

1.5 LB. LOAF
 1
 1 cup
 3 Tbsp.
 3 Tbsp.
 1½ tsp.
 3 cups
 1½ Tbsp.
 2 tsp.

2.0 LB. LOAF
 1
 1⅓ cups
 ¼ cup
 ¼ cup
 2 tsp.
 4 cups
 2 Tbsp.
 2¼ tsp.

1 tsp.

1¼ tsp.

1½ tsp.

1 tsp.

1¼ tsp.

1½ tsp.

PROGRAM: WHOLE WHEAT

PUMPERNICKEL BREAD

Water 80°F/27°C
 Oil
 Molasses
 Sugar
 Salt
 Medium Rye Flour
 Whole Wheat Flour
 Bread Flour
 Unsweetened Cocoa
 Instant Coffee
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR®
 QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF

¾ cup
 1 Tbsp.
 1 Tbsp.
 1 Tbsp.
 1 tsp.
 ¼ cup
 ¾ cup
 1¼ cups
 1 Tbsp.
 1 tsp.
 1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

1.5 LB. LOAF

1 cup
 4 tsp.
 4 tsp.
 4 tsp.
 1½ tsp.
 ⅓ cup
 1 cup
 2 cups
 4 tsp.
 1½ tsp.
 2 tsp.

1¼ tsp.

1¼ tsp.

2.0 LB. LOAF

1¼ cups
 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 2 tsp.
 ½ cup
 1⅓ cups
 2⅓ cups
 2 Tbsp.
 2 tsp.
 2¼ tsp.

1½ tsp.

1½ tsp.

PROGRAM: WHOLE WHEAT

TRIPLE WHEAT BREAD

Egg, room temperature plus
 enough Water 80°F/27°C to equal
 Oil
 Dark Molasses
 Salt
 Cracked Wheat
 Wheat Bran
 Wheat Germ
 Whole Wheat Flour
 Bread Flour
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR®
 QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF

1
 1 cup
 1 Tbsp.
 2 Tbsp.
 1 tsp.
 1½ Tbsp.
 3 Tbsp.
 3 Tbsp.
 1 cup
 1 cup
 1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

1.5 LB. LOAF

1
 1 cup + 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 3 Tbsp.
 1½ tsp.
 2 Tbsp.
 ¼ cup
 ¼ cup
 1½ cups
 1½ cups
 2 tsp.

1¼ tsp.

1¼ tsp.

2.0 LB. LOAF

1
 1¼ cups
 3 Tbsp.
 ¼ cup
 2 tsp.
 3 Tbsp.
 ⅓ cup
 ⅓ cup
 2 cups
 2 cups
 2¼ tsp.

1½ tsp.

1½ tsp.

PROGRAM: WHOLE WHEAT

CRANBERRY WALNUT BREAD

Egg(s), room temperature plus
enough Milk 80°F/27°C to equal
Butter, room temperature
Sugar
Salt
Lemon Peel
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF

1
¾ cup
3 Tbsp.
3 Tbsp.
1 tsp.
½ tsp.
2 ¼ cups
1 ½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

1.5 LB. LOAF

2
1 cup
¼ cup
¼ cup
1 ½ tsp.
¾ tsp.
3 cups
2 ¼ tsp.

1 ½ tsp.

1 ½ tsp.

2.0 LB. LOAF

2
1 ¼ cups
⅓ cup
⅓ cup
2 tsp.
1 tsp.
4 cups
1 Tbsp.

2 tsp.

2 tsp.

ADD AT THE BEEP

Dried Cranberries or
Dried Cherries
Walnuts, chopped

¼ cup
¼ cup

⅓ cup
⅓ cup

½ cup
½ cup

PROGRAM: SWEET

HOLIDAY BREAD

Water 80°F/27°C
Milk 80°F/27°C
Oil
Salt
Sugar
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF

¼ cup
½ cup
1 Tbsp.
1 ½ tsp.
3 Tbsp.
2 ¼ cups
1 ½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

1.5 LB. LOAF

½ cup
⅔ cup
2 Tbsp.
2 tsp.
¼ cup
3 ⅓ cups
2 ¼ tsp.

1 ½ tsp.

1 ½ tsp.

2.0 LB. LOAF

½ cup
¾ cup
3 Tbsp.
2 ¼ tsp.
⅓ cup
4 cups
1 Tbsp.

2 tsp.

2 tsp.

ADD AT THE BEEP:

Walnuts, chopped
Candied Fruit

⅓ cup
⅓ cup

½ cup
½ cup

⅔ cup
⅔ cup

PROGRAM: SWEET

RICH SWEET BREAD

Egg(s), room temperature plus
enough Water 80°F/27°C to equal
Oil
Sugar
Salt
Bread Flour
Raisins
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF

1
¾ cup
4 tsp.
4 tsp.
1 tsp.
2¼ cups
⅓ cup
1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

1.5 LB. LOAF

2
1 cup
2 Tbsp.
2 Tbsp.
1½ tsp.
3 cups
½ cup
2¼ tsp.

1½ tsp.

1½ tsp.

2.0 LB. LOAF

2
1¼ cups
3 Tbsp.
3 Tbsp.
2 tsp.
4 cups
⅔ cup
1 Tbsp.

2 tsp.

2 tsp.

ADD AT THE BEEP

Dried Cranberries or
Dried Cherries
Walnuts, chopped

¼ cup
¼ cup

⅓ cup
⅓ cup

½ cup
½ cup

PROGRAM: SWEET

CINNAMON RAISIN NUT BREAD

Water 80°F/27°C
Oil
Cinnamon
Dark Brown Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

1.0 LB. LOAF

¾ cup
4 tsp.
½ tsp.
2 tsp.
1 tsp.
2¼ cups
1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

1.5 LB. LOAF

1 cup
2 Tbsp.
¾ tsp.
1 Tbsp.
1½ tsp.
3 cups
2¼ tsp.

1½ tsp.

1½ tsp.

2.0 LB. LOAF

1¼ cups
3 Tbsp.
1 tsp.
4 tsp.
2 tsp.
4 cups
1 Tbsp.

2 tsp.

2 tsp.

ADD AT THE BEEP:

Raisins
Nuts

⅓ cup
⅓ cup

½ cup
½ cup

⅔ cup
⅔ cup

PROGRAM: SWEET

BASIC WHITE GLUTEN-FREE BREAD

	1.0 LB. LOAF	1.5 LB. LOAF	2.0 LB. LOAF
Rice flour	1 ½	2 cups	2 ½ cups
Potato Starch	⅓ cup	½ cup	½ cup
Tapioca Flour	⅓ cup	½ cup	½ cup
Powdered Milk	½ cup	½ cup	¾ cup
Xanthan Gum	2 tsp.	2 ½ tsp.	3 tsp.
Salt	1 tsp.	1 ½ tsp.	2 tsp.
Lukewarm Water (80-90°F)	1 ¼ cup	1 ⅔ cup	2 cups
Butter, melted	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp
Eggs, room temperature, slightly beaten	2	3	4
Cider Vinegar	½ tsp.	1 ½ tsp.	2 tsp.
Sugar	1 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Dry yeast granuals	3 tsp.	1 ½ Tbsp	2 Tbsp

****PREFERRED SIZE FOR DEMO**

1. Place first 6 dry ingredients in mixing bowl. Stir gently to combine; set aside. Combine water, butter, beaten eggs and vinegar in small bowl. Whisk to combine. Stir in sugar.
2. Place liquid ingredients in the bottom of the bread pan.
3. Spoon dry ingredients evenly over liquids; spread dry ingredients to corners of pan.
4. Sprinkle yeast evenly over top of dry ingredients.
5. Insert bread pan into bread machine and push down until it snaps securely into place. Fold handle down and close lid.

Plug in and program per instruction manual pg. 17 using the following settings:

P1- **BASIC**

1.5 LB. LOAF

MEDIUM CRUST

Press start button to begin making your bread.

NOTE: The dough consistency of gluten free bread will be closer to cake batter than traditional yeast dough. You should be able to see the motion of the kneading blade turning during mixing. Do not add additional flours to thicken the dough.

TIPS/VARIATIONS

1. For best results, always use eggs at room temperature.
2. Add 1 Tbsp. linseed or crushed sunflower seeds during the second knead cycle for added flavor and texture. (The bread machine will beep to indicate when it is time to add additional ingredients)
3. Substitute 1 cup of white rice flour with brown rice flour.
4. This bread freezes well for up to 6 weeks. Cool bread completely, wrap in plastic wrap and place in a plastic storage bag. (For even more convenience, slice the bread before freezing)
5. Pre-packaged Gluten Free Products are available. Look for a variety of Gluten Free Bread Mixes at your grocery store. Most of them include basic preparation instructions using a bread machine. Flour is made by grinding uncooked polished rice into a powder. Rice flour must be used with starches such as corn, tapioca or potato starches.

FAST BAKE BREAD RECIPES

The FAST BAKE program, with hotter rise and bake temperatures, is convenient for baking a hot fresh loaf of bread in under an hour. The longer bread programs, with lower rise and bake temperatures, will bake a taller more developed loaf of bread. And remember, you can always use the delay feature for the longer programs.

... AS EASY AS 1 - 2 - 3

- 1.** Add ingredients to the bread pan in the order listed. Refer to HELPFUL HINTS FOR BREAD & DOUGH for measuring information. Place the bread pan in the Bread Maker.
- 2.** Close the lid. Select the FAST BAKE program and press START.
- 3.** When finished baking, remove bread pan from the Bread Maker. Invert and shake to remove the loaf. Allow loaf to cool standing upright on a wire rack before slicing.

We suggest starting your FAST BAKE bread baking with the WHITE BREAD Recipe. Refer to HELPFUL HINTS FOR BREAD & DOUGH for measuring information. Follow each step carefully, noticing the water temperatures must be 110°-115°F/43°-46°C and that QUICK•RISE®, RapidRise® or Bread Machine yeast must be used.

FAST BAKE PROGRAM HINTS

- Water temperature must be 110°-115°F/43°-46°C.
- Larger amounts of QUICK•RISE®, RapidRise® or Bread Machine yeast must be used. They may be substituted in equal amount.
- The dough ball for the FAST BAKE program should be a very soft, sticky to the touch, loose ball with a smooth texture. Do not add extra flour.
- Check the dough ball at the beep, and if necessary, use a rubber spatula to push any flour or dough from the sides of the bread pan down into the dough ball.
- As a result of the increased temperatures during the rise and bake process, the loaf of bread produced from this program may have a dark crisp crust with a split on the top side of the loaf.

WHITE BREAD

Water 110°-115°F/43°-46°C

Oil

Sugar

Salt

Bread Flour

RED STAR®

QUICK•RISE® Yeast

or

Bread Machine Yeast

2.0 LB. LOAF

1½ cups

6 Tbsp.

3 Tbsp.

1½ tsp.

4 cups

4 tsp.

4 tsp.

PROGRAM: FAST BAKE

1. Remove the bread pan from the Bread Maker. Attach the kneading blade onto the shaft. Make sure all ingredients, except water, are at room temperature.
2. Use a liquid measuring cup to measure the water (110°-115°F/43°-46°C) and pour into the bread pan.
3. Use a measuring spoon to measure the oil and add to the bread pan.
4. Use a measuring spoon to measure the sugar and salt; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
5. Lightly spoon bread flour into a dry measuring cup; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan. Smooth into all corners. Lightly tap pan on counter 3 times to settle all dry ingredients.
6. Carefully measure QUICK•RISE® yeast with a measuring spoon; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
7. Place the bread pan into the Bread Maker. Push down on rim until it snaps into place. Close the lid.
8. Select FAST BAKE program, and press START.
9. About five minutes into the kneading process, check the dough ball. It should be sticky to the touch. At this time, push down any dough or flour that may be on the sides of the pan.
10. When the beeper sounds, the bread has finished baking.
11. Use oven mitts to carefully remove the bread pan.

CAUTION: THE OVEN CAVITY, BREAD PAN, KNEADING BLADE AND BREAD WILL BE VERY HOT. USE OVEN MITTS.

12. Turn bread pan upside down and shake several times to release the bread. Do not use metal utensils inside the bread pan or machine. Remove the kneading blade and allow loaf to cool standing upright on wire rack approximately 20 minutes before cutting.
13. When the bread has completely cooled, approximately 1 hour, store in an air tight container.
14. UNPLUG UNIT BEFORE CLEANING. DO NOT IMMERSE THE BREAD PAN IN WATER, see CLEANING AND STORING.

EGG BREAD

Egg(s), room temperature plus
enough Water 110°-115°F/43°-46°C to equal
Oil
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

PROGRAM: FAST BAKE

2.0 LB. LOAF

3
1¼ cups + 2 Tbsp.
¼ cup
3 Tbsp.
1½ tsp.
4 cups

4 tsp.

4 tsp.

PESTO BREAD

Water 110°-115°F/43°-46°C
Pesto, room temperature
Dry milk
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

PROGRAM: FAST BAKE

2.0 LB. LOAF

1¼ cups + 2 Tbsp.
¼ cup
2 Tbsp.
2 Tbsp.
1 tsp.
4 cups

4 tsp.

4 tsp.

CHEVRE-CRACKED PEPPER BREAD

Water 110°-115°F/43°-46°C
Feta Cheese, room temperature
Dry Milk
Salt
Sugar
Cracked Black Pepper
Bread Flour
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

PROGRAM: FAST BAKE

2.0 LB. LOAF

1¼ cups + 2 Tbsp.
3 oz
3 Tbsp.
1 tsp.
3 Tbsp.
4 tsp.
4 cups

4 tsp.

4 tsp.

POTATO BREAD

Water 115°-125°F/43°-51°C (warm)
Oil
Instant Potatoes (buds or flakes)
Salt
Sugar
Bread Flour
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

PROGRAM: FAST BAKE

2.0 LB. LOAF

1¾ cups
¼ cup
⅔ cup
1½ tsp.
3 Tbsp.
4 cups

4 tsp.

4 tsp.

CHEESE'N ONION BREAD

Water 115°-125°F/43°-51°C (warm)
Salt
Sugar
Sharp Cheddar Cheese, shredded
Dried Onion
Bread Flour
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

PROGRAM: FAST BAKE

2.0 LB. LOAF

1⅓ cups + 1 Tbsp.
1 tsp.
2 Tbsp.
¾ cup
2 Tbsp.
4 cups

4½ tsp.

4½ tsp.

ITALIAN HERB BREAD

Water 115°-125°F/43°-51°C (warm)
Oil
Salt
Sugar
Dry Milk
Italian Seasoning
Bread Flour
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

PROGRAM: FAST BAKE

2.0 LB. LOAF

1½ cups + 2 Tbsp.
6 Tbsp.
1½ tsp.
3 Tbsp.
2 Tbsp.
2 Tbsp.
4 cups

4½ tsp.

4½ tsp.

CRANBERRY ORANGE BREAD

Water 115°-125°F/43°-51°C (warm)
Oil
Dried Orange Peel
Dried Cranberries
Salt
Sugar
Dry Milk
Bread Flour
RED STAR®
QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

PROGRAM: FAST BAKE

2.0 LB. LOAF

1½ cups
3 Tbsp.
1 Tbsp.
¾ cup
1½ tsp.
3 Tbsp.
2 Tbsp.
4 cups

4½ tsp.

4½ tsp.

DAY-OLD BREAD RECIPES

BREADED PINEAPPLE

Chunked Pineapple	1 15-oz can
Cornstarch	2 Tbsp.
Sugar	½ cup
Butter	¼ cup
White Bread, 1 inch cubes	2 cups

Drain pineapple, reserve juice, Add enough water to juice to equal 1 cup. Mix cornstarch and sugar, add juice and butter and heat until thick. Pour over pineapple and bread, toss lightly to mix. Bake at 350°F/177°C for 30 minutes.

BREAD PUDDING

White Bread, 1 inch cubes	1½ cups
Vanilla Cook & Serve Pudding & Pie Filling	1 3-oz box
Cinnamon	1 tsp.
Milk, liquid	2 cups

Mix all ingredients in a microwave-safe one quart casserole. Cook uncovered in microwave on high for 7 minutes or until boiling — stir occasionally during the last half of cooking. Or, bake in oven at 350°F/177°C for 30 minutes — stir halfway through cooking time. Serve warm or cold.

CRUNCHY BREAD SNACKS

Bread, sliced ½ inch thick	8 slices
Butter, melted	¼ cup
Dry Seasoning Mix*	4 tsp.

*Use any **ONE** of the following: dried spaghetti sauce seasoning, any ranch dressing, Italian herb seasoning, garlic powder or garlic salt. Amounts may be adjusted to your taste.

Melt butter and seasoning. Place bread on baking container and lightly brush with butter mixture. Bake at 350°F/177°C for 10-15 minutes or until brown. Allow to cool. Break into bite size pieces.

QUICK BREAD & CAKE RECIPES

Quick Breads and Cakes are made with baking powder and baking soda that are activated by moisture and heat. The batter is mixed only long enough to blend all the ingredients, then baked immediately.

Full size cake mixes (approximately 18 ounces) and quick bread mixes (approximately 15 ounces) work well using the QUICK BREAD program. Add ingredients listed on the package and the QUICK BREAD program will mix and bake the pre-packaged cake or quick bread.

It is suggested that all liquids should be 80°F/27°C (water, milk, eggs, oil, butter) and be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. After loading the bread pan in the machine, select the QUICK BREAD program.

During the initial mixing of batter, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It may be necessary to help the machine mix by using a rubber spatula along corners to avoid flour clumps.

When the cycle is complete, the machine will beep. Before removing pan from bread machine, test quick bread or cake for doneness by inserting a toothpick or cake tester into the top center. Remove the toothpick. If the cake is done, the toothpick will come out clean. However, if there is batter on the toothpick, set the machine on the BAKE setting to continue to bake additional time as needed. Check cake after 10 minute increments. Depending on size of quick bread or cake and moistness of the batter, 10-30 additional minutes may be necessary.

Note that the complete BAKE cycle is 60 minutes and the machine will indicate 1:00.

When baking is complete, remove the pan from the machine and allow the quick bread or cake to remain in the pan for 10 minutes to “set.” Quick bread or cakes are more fragile than yeast breads. They must sit in the pan before unmolding to allow the steam to subside and the interior of the loaf to become more firm.

Remove the quick bread or cake from the pan and cool on a rack before slicing.

BANANA NUT

Milk 80°F/27°C
Oil
Bananas, ripe and mashed
Eggs, room temperature
Sugar
Dark Brown Sugar, packed
Walnuts, chopped
All-Purpose Flour
Baking Soda
Salt

REGULAR

½ cup
2 Tbsp.
1 cup
2
¼ cup
¼ cup
½ cup
1½ cups
1 tsp.
1 tsp.

LARGE

1 cup
¼ cup
2 cups
4
½ cup
½ cup
1 cup
3 cups
2 tsp.
2 tsp.

PROGRAM: QUICK BREAD

CORN

Milk 80°F/27°C
Eggs, room temperature
Oil
Sugar
Salt
All-Purpose Flour
Cornmeal
Baking Powder

LARGE

1 cup
4
⅓ cup
¼ cup
1 tsp.
2⅔ cups
1 cup
5 tsp.

PROGRAM: QUICK BREAD

CRANBERRY NUT

Milk 80°F/27°C
Egg, room temperature
Oil
All-Purpose Flour
Sugar
Baking Powder
Salt
Dried Cranberries, coarsely chopped
Walnuts, chopped

LARGE

1 cup
1
2 Tbsp.
2½ cups
¾ cup
3½ tsp.
1 tsp.
1 cup
1 cup

PROGRAM: QUICK BREAD

BANANA CHOCOLATE CHIP

Bananas, mashed medium ripe
Butter or Margarine, melted
Egg, room temperature
Sour Milk
All-Purpose Flour
Sugar
Baking Soda
Baking Powder
Salt
Nuts, chopped
Chocolate Chips

PROGRAM: QUICK BREAD

ZUCCHINI

Zucchini, shredded
Oil
Eggs, room temperature
Vanilla
All-Purpose Flour
Sugar
Baking Soda
Cinnamon
Baking Powder
Walnuts, chopped

PROGRAM: QUICK BREAD

NUT BREAD

Milk 80°F/27°C
Eggs, room temperature
Oil
All-Purpose Flour
Sugar
Brown Sugar, packed
Baking Powder
Salt
Cinnamon
Nuts, chopped

PROGRAM: QUICK BREAD

REGULAR

3
¼ cup
1
3 Tbsp. or (2 Tbsp. Milk + 1 Tbsp. Vinegar)
2¼ cups
½ cup
1 tsp.
1 tsp.
½ tsp.
½ - ¾ cup
½ cup

LARGE

2 cups (about 2 to 3 medium)
½ cup
2
2 tsp.
2 cups
1 cup
¾ tsp.
½ tsp.
¼ tsp.
½ cup

LARGE

1 cup
2
3 Tbsp.
2¾ cups
1 cup
⅓ cup
3½ tsp.
1 tsp.
1 tsp.
1 cup

DATE NUT

Orange Juice 80°F/27°C
Egg, room temperature
Butter or Margarine, melted
All-Purpose Flour
Sugar
Baking Powder
Baking Soda
Salt
Dried Dates, chopped
Almonds, slivered

REGULAR

$\frac{3}{4}$ cup
1
2 Tbsp.
2 $\frac{1}{2}$ cups
 $\frac{3}{4}$ cup
2 tsp.
 $\frac{1}{4}$ tsp.
1 tsp.
1 cup
 $\frac{1}{2}$ cup

PROGRAM: QUICK BREAD

APPLE WALNUT

Egg(s), room temperature
Milk 80°F/27°C
Oil
Sugar
Granny Smith Apples, peeled and grated
Walnuts, chopped
All-Purpose Flour
Baking Soda
Baking Powder
Salt
Nutmeg
Cinnamon

REGULAR

1
1 Tbsp.
2 Tbsp.
 $\frac{1}{2}$ cup
1 cup
 $\frac{1}{2}$ cup
1 $\frac{1}{2}$ cups
 $\frac{1}{2}$ tsp.
 $\frac{1}{4}$ tsp.
 $\frac{1}{4}$ tsp.
 $\frac{1}{4}$ tsp.
 $\frac{1}{4}$ tsp.

LARGE

2
2 Tbsp.
 $\frac{1}{4}$ cup
1 cup
2 cups
1 cup
3 cups
1 tsp.
 $\frac{1}{2}$ tsp.
 $\frac{1}{2}$ tsp.
 $\frac{1}{2}$ tsp.
 $\frac{1}{2}$ tsp.

PROGRAM: QUICK BREAD

DOUGH RECIPES

AS EASY AS 1 - 2 - 3

1. Add ingredients to the bread pan in the order listed. Refer to HELPFUL HINTS FOR BREAD & DOUGH for measuring information. Place the bread pan in the Bread Maker.
2. Close the lid. Select DOUGH PROGRAM. Press START.
3. Remove the dough from the bread pan when the beeper sounds. Follow shaping and baking instructions.

If you allow the dough to remain in the Bread Maker after the cycle is complete, it may over rise and damage the machine.

Rising times for dough after it is shaped and placed in a baking pan will vary due to recipe, temperature and humidity level of your kitchen. The optimum temperature of the room for rising is 80°-85°F/27°-29°C. Rising is the most essential feature in bread making. After the dough comes out of the Bread Maker, the dough ferments and rises before punching and resting. The gluten becomes pliable and elastic with a soft, smooth quality. Fermentation conditions gluten, develops flavor and leavens the product.

Dough has doubled in bulk when an indentation remains after the tip of a finger is pressed lightly and quickly into the dough. If the indentation springs back, cover and let rise a few more minutes and check again. After punching down and dividing dough, cover and let rest 10 minutes. Resting allows the gluten to relax and makes handling easier. Then shape the dough as desired.

Sometimes a double rising is beneficial especially for whole grain or 100% whole wheat bread. Let the dough rise once, punch down, let rise again, punch down, let rest 10 minutes and shape.

CRUST TREATMENTS (USE ONLY WITH DOUGH PROGRAM)

Always allow optimum rising of shaped dough. Use a pastry brush to apply glaze. Bake as directed.

Egg Yolk Glaze — For shiny golden crust, mix 1 slightly beaten egg or egg yolk with 1tbs water or milk.

Egg White Glaze — For a shiny, chewy crust, mix 1 slightly beaten egg white with 1 tablespoon water.

Lightly Floured — Sprinkle enough flour onto work area so dough can be handled without sticking.

SHAPING ROLLS

Cloverleaf Rolls — Shape into ½ inch balls. Place 3 balls in each greased muffin tin and let rise until double in size.

Crisscross Rolls — Shape into balls. Combine two of the balls and roll into a 1/8 inch thick square. Cut strips 1/8 inch wide and place one strip across the top of each ball. Repeat this process, placing the second strip in the opposite direction across the top of each ball.

Traditional Rolls — Shape into balls. For “pull apart” rolls, place dough balls with sides touching in a baking pan. For “individual” rolls place dough balls 2 inches apart on a baking sheet.

Pan Sizes For Pull-Apart Rolls

For a 1 LB. (9 rolls) recipe, use an 8 x 8 inch baking pan.

For a 1.5 LB. (18 rolls) recipe, use two 8 x 8 inch baking pans.

For a 2 LB. (24 rolls) recipe, use a 9 x 13 inch baking pan.

DINNER ROLL DOUGH

	9 ROLLS	24 ROLLS
Egg, room temperature plus enough Water 80°F/27°C to equal	1 ¾ cup + 3 Tbsp.	1 1½ cups + 2Tbsp.
Oil	2 Tbsp.	¼ cup
Sugar	¼ cup	½ cup
Salt	¼ tsp.	½ tsp.
Bread Flour	2¼ cups	4¼ cups
RED STAR® Active Dry Yeast	2¼ tsp.	3½ tsp.
or		
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast	1½ tsp.	2½ tsp.
or		
Bread Machine Yeast	1½ tsp.	2½ tsp.

PROGRAM: DOUGH

METHOD

1. Remove the bread pan from the Bread Maker. Attach the kneading blade onto the shaft. Make sure all ingredients, except water, are at room temperature.
2. Place whole uncracked eggs in a bowl of warm water for 15 minutes to bring to room temperature. To measure egg plus enough liquid to equal — after warming eggs, remove from shell and place in a liquid measuring cup. Slowly add warm (80°F/27°C/baby bottle temperature) liquid to measuring cup until it reaches the desired measurement.
3. Use a measuring spoon to measure the oil and add to the bread pan.
4. Use a measuring spoon to measure the sugar and salt; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
5. Lightly spoon bread flour into a dry measuring cup, level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
6. Smooth into all corners. Lightly tap pan on counter 3 times to settle all dry ingredients.
7. Carefully measure yeast with a measuring spoon; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
8. Place the bread pan into the Bread Maker. Press down on rim until it snaps into place. Close lid.
9. Select DOUGH PROGRAM and press START.
10. At the beep during the kneading process, check the dough ball. It should be slightly tacky to the touch. At this time push down any dough or flour that may be on the sides of the pan.
11. When the beeper sounds, the dough is finished. Use oven mitts to carefully remove the bread pan.
12. Turn bread pan upside down and shake several times to remove the dough. Do not use metal utensils inside the bread pan or Bread Maker.
13. Place on a lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
14. Place in a greased baking pan. Cover and let rise in a warm place for 1 hour or until double in size.
15. Bake at 350°F/177°C for 20-30 minutes, or until done.
16. UNPLUG UNIT BEFORE CLEANING. DO NOT IMMERSE THE BREAD PAN IN WATER, see CLEANING & STORING.

FOCACCIA BREAD DOUGH

Water 80°F/27°C	1 LOAF
Olive Oil	1 cup
Sugar	⅓ cup
Salt	2 tsp.
Bread Flour	1 tsp.
RED STAR® Active Dry Yeast	3 cups
or	1½ tsp.
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast	1 tsp.
or	
Bread Machine Yeast	1 tsp.

PROGRAM: DOUGH

ADD AT THE BEEP:

Dried Italian Seasoning	1 tsp.
-------------------------	--------

GARLIC-CHEESE TOPPING

Olive Oil	¼ cup
Dried Oregano	1½ tsp.
Garlic, coarsely chopped	⅓ cup
Parmesan Cheese, grated	⅓ cup
Salt	¼ tsp.

GREEK STYLE TOPPING

Olive Oil	¼ cup
Onion, thin sliced	1 cup
Dried Oregano	1½ tsp.
Feta Cheese, crumbled	⅓ cup
Black Olives, sliced and drained	¼ cup
Salt	¼ tsp.

METHOD

1. With oiled hands, evenly press dough into a greased 9 x 13 inch pan. Using your fingertips, make indentations in the dough.
2. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes or until almost double in size. While the dough is rising, select the topping and prepare.
3. In a skillet, heat olive oil.
For garlic-cheese topping — stir in oregano and garlic then immediately remove from heat.
For Greek topping — add onions and cook until onions are soft but not brown, approximately 5 minutes.
4. Use fingers to press dimples into dough again. Spoon topping mixture evenly over dough. Sprinkle with remaining ingredients.
5. Bake at 400°F/205°C for 20 minutes or until done.

WHEAT DINNER ROLL DOUGH

Water 80°F/27°C
Oil
Brown Sugar
Salt
Dry Milk
Bread Flour
Whole Wheat Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

9 ROLLS

$\frac{3}{4}$ cup
1 Tbsp.
2 Tbsp.
 $\frac{1}{2}$ tsp.
1 Tbsp.
 $1\frac{1}{4}$ cups
1 cup
 $1\frac{1}{2}$ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

24 ROLLS

$1\frac{1}{2}$ cups
2 Tbsp.
 $\frac{1}{4}$ cup
1 tsp.
2 Tbsp.
 $2\frac{1}{2}$ cups
2 cups
3 tsp.

$1\frac{1}{4}$ tsp.

$1\frac{1}{4}$ tsp.

PROGRAM: DOUGH

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Place in a greased baking pan. Cover and let rise in a warm place for 1 hour or until double in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 25-30 minutes, or until done.

BUTTERMILK ROLL DOUGH

Cultured Buttermilk, liquid 80°F/27°C
Oil
Honey
Salt
Bread Flour
Whole Wheat Flour
Wheat Germ
Baking Soda
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

9 ROLLS

1 cup
3 Tbsp.
 $1\frac{1}{2}$ Tbsp.
1 tsp.
 $\frac{3}{4}$ cup
 $1\frac{1}{3}$ cups
 $\frac{1}{3}$ cup
 $\frac{1}{4}$ tsp.
 $1\frac{3}{4}$ tsp.

$1\frac{1}{4}$ tsp.

$1\frac{1}{4}$ tsp.

18 ROLLS

$1\frac{1}{2}$ cups
 $\frac{1}{4}$ cup
2 Tbsp.
 $1\frac{1}{2}$ tsp.
 $1\frac{1}{4}$ cups
2 cups
 $\frac{1}{2}$ cup
 $\frac{1}{4}$ tsp.
2 tsp.

$1\frac{1}{2}$ tsp.

$1\frac{1}{2}$ tsp.

PROGRAM: DOUGH

TOPPING

Butter, melted

2 Tbsp.

3 Tbsp.

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Place in a greased baking pan. Cover and let rise in a warm place for 1 hour or until double in size. Brush with melted butter.
3. Bake at 350°F/177°C for 15-20 minutes, or until done.

FRENCH BREAD DOUGH (Italian Loaf, French Rolls and French Twists)

Water 80°F/27°C
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

9 ROLLS

1¼ cups
1 Tbsp.
1 tsp.
3½ cups
1 Tbsp.

2 tsp.

2 tsp.

PROGRAM: DOUGH

GLAZE

Water 2 Tbsp.
Salt ½ tsp.

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Roll into a 12 x 18 rectangle. Starting with the longest side, roll up tightly, pressing the seams to seal and tapering each end.
2. Place the loaf on a greased baking sheet, cover and let rise in a warm place for 40 minutes or until double in size.
3. With a knife, cut three diagonal slashes across top of the loaf. Combine the glaze ingredients; brush the loaf.
4. Bake at 400°F/205°C for 20 to 25 minutes, or until done.

VARIATIONS

ITALIAN LOAF

METHOD

1. Use recipe above. Place on a lightly floured surface and shape the dough into one large round ball.
2. Place the loaf on a greased baking sheet, cover and let rise in a warm place for 40 minutes or until double in size.
3. With a knife, cut three diagonal slashes across top of the loaf. Combine the glaze ingredients; brush over loaf. Sprinkle loaf with sesame seeds, poppy seeds, caraway seeds or cracked wheat.
4. Bake at 400°F/205°C for 20 to 25 minutes or until done.

FRENCH ROLLS

METHOD:

1. Use recipe above. Place on a lightly floured surface and divide dough into 12 pieces and shape into a ball. Pinch the ends of each roll and taper slightly.
2. Place the loaves on a greased baking sheet, cover and let rise in a warm place for 40 minutes or until double in size.
3. With a knife, cut diagonal slashes across top of the loaf. Combine the glaze ingredients; brush over loaves.
4. Bake at 400°F/205°C for 15 to 20 minutes or until done.

FRENCH TWISTS

METHOD

1. Use recipe above. Place on a lightly floured surface and divide dough into 18 pieces. Roll into 14 inch ropes.
2. Fold each rope in half and twist, starting at fold.
3. Place on greased baking sheet and brush with 1/3 cup of melted butter. Cover and let rise in a warm place until double in size.
4. Brush with glaze.
5. Bake at 400°F/205°C for 12 to 15 minutes or until done.

CHEESY GARLIC ROLL DOUGH

Egg, room temperature plus
enough Water 80°F/27°C to equal
Oil
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

9 ROLLS

1
1 cup
2 Tbsp.
⅓ cup
1 tsp.
3½ cups
1¼ tsp.

1 tsp.
1 tsp.

24 ROLLS

1
1⅓ cups
3 Tbsp.
½ cup
1½ tsp.
4½ cups
2 tsp.

1¼ tsp.
1¼ tsp.

PROGRAM: DOUGH

TOPPING

Parmesan Cheese
Garlic, minced
Butter, melted

⅓ cup
1½ Tbsp.
3 Tbsp.

⅔ cup
2 Tbsp.
¼ cup

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Combine cheese and garlic. Dip pieces in melted butter and then in cheese-garlic mixture. Place coated side up in a greased baking pan, drizzle any remaining topping over rolls.
3. Cover and let rise in a warm place 1 hour or until double in size.
4. Bake at 325°F/163°C for 35-40 minutes, or until done.

PITA POCKET DOUGH

Water 80°F/27°C
Olive Oil
Sugar
Salt
Bread Flour
Whole Wheat Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

20 PITA POCKETS

1⅓ cups
8 tsp.
4 tsp.
1¼ tsp.
2 cups
1⅓ cups
2½ tsp.

1¾ tsp.
1¾ tsp.

PROGRAM: DOUGH

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide into 10 pieces and shape each piece into a smooth ball.
2. Place 5 balls on a large baking sheet. Place the remaining five balls on another baking sheet. Let rise about 20 minutes. With fingertips flatten each ball into a 6 inch circle.
3. Bake at 500°F/260°C for 5 minutes until puffed and tops begin to brown.
4. Cut each in half to form 2 pockets.

REFRESHING ROLL DOUGH

Water 80°F/27°C

Oil

Brown Sugar

Salt

Bread Flour

RED STAR® Active Dry Yeast

or

RED STAR® QUICK•RISE® Yeast

or

Bread Machine Yeast

18 ROLLS

1 cup

¼ cup

⅓ cup

1 tsp.

3½ cups

1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

24 ROLLS

1½ cups

⅓ cup

½ cup

1½ tsp.

4½ cups

2 tsp.

1¼ tsp.

1¼ tsp.

PROGRAM: DOUGH

TOPPING

Orange Peel, grated

Sugar

Butter, melted

2 Tbsp.

½ cup

½ cup

¼ cup

¾ cup

¾ cup

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Combine orange peel and sugar. Dip pieces in melted butter and then in orange peel-sugar mixture.
3. Place coated side up in greased baking pan. Drizzle any remaining topping over rolls. Cover and let rise in a warm place 1 hour or until double in size.
4. Bake at 350°F/177°C for 20-30 minutes, or until done. Serve warm.

CHALLAH BREAD DOUGH

	REGULAR	LARGE
Egg(s), room temperature plus enough Water 80°F/27°C to equal	1	2
Oil	¾ cup	1½ cups
Sugar	2 Tbsp.	¼ cup
Salt	1½ Tbsp.	2 Tbsp.
Bread Flour	1 tsp.	2 tsp.
RED STAR® Active Dry Yeast	2 cups	4½ cups
or	1 tsp.	2 tsp.
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast	¾ tsp.	1¼ tsp.
or		
Bread Machine Yeast	¾ tsp.	1¼ tsp.

PROGRAM: DOUGH

GLAZE

Egg Yolk(s), beaten	1	2
Water	1 Tbsp.	1 Tbsp.

TOPPING

Poppy Seeds	1 tsp.	1½ Tbsp.
-------------	--------	----------

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide into thirds, making 3 (10 inch long for regular, 13 inch long for large) ropes with tapered ends. Pinch ropes together at one end, braid together. Pinch together at other end and secure braid.
2. Transfer braided dough to greased baking sheet; cover and let rise in a warm place for 1 hour or until double in size.
3. Combine glaze ingredients and brush onto braid. Sprinkle with poppy seeds and bake at 350°F/177°C for 25 minutes, or until done.

WHOLE WHEAT PIZZA CRUST DOUGH

Water 80°F/27°C
 Oil
 Sugar
 Salt
 Whole Wheat Flour
 Bread Flour
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1 THICK OR 2 THIN CRUSTS

1 cup
 2 Tbsp.
 1 Tbsp.
 1 tsp.
 1 cup
 1½ cups
 2¼ tsp.

 1½ tsp.

 1½ tsp.

PROGRAM: DOUGH

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide in half and press onto a 12 inch pizza pan, raising edges. Sprinkle each pan with 1 tablespoon of cornmeal if desired. Generously prick dough with a fork. For one 12 inch thick crust do not divide.
2. Bake 400°F/205°C for 10-12 minutes or until edges of crust begin to turn a light golden brown. Remove, add toppings and return to oven to bake an additional 15-20 minutes.

PIZZA CRUST DOUGH

Water 80°F/27°C
 Oil
 Sugar
 Salt
 Dry Milk
 Bread Flour
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

1 THICK OR 2 THIN CRUSTS

¾ cup
 1 Tbsp.
 1 Tbsp.
 ½ tsp.
 1 Tbsp.
 2¼ cups
 1 tsp.

 ¾ tsp.

 ¾ tsp.

2 THICK OR 4 THIN CRUSTS

1½ cups + 3Tbsp.
 2 Tbsp.
 2 Tbsp.
 1 tsp.
 2 Tbsp.
 4½ cups
 2 tsp.

 1¼ tsp.

 1¼ tsp.

PROGRAM: DOUGH

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide and press onto a 12 inch pizza pan, raising edges.
2. Spread pizza sauce over the dough and sprinkle with toppings.
3. Bake 425°F/218°C for 20 minutes or until crust is golden brown around edges.

BAGEL DOUGH

Water 80°F/27°C
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

8 BAGELS

1 cup
1½ Tbsp.
1 tsp.
3 cups
2¼ tsp.

1½ tsp.

1½ tsp.

PROGRAM: DOUGH

GLAZE

Egg, beaten 1

TOPPINGS (OPTIONAL)

Sesame Seeds, Poppy Seeds, Cracked Wheat, Wheat Flakes or Dried Onion Flakes

BANANA WHEAT BAGEL DOUGH

Egg, room temperature plus
enough Water 80°F/27°C to equal
Oil
Honey
Salt
Banana, mashed
Whole Wheat Flour
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

12 BAGELS

1
1 cup
2 Tbsp.
1 Tbsp.
1½ tsp.
½ cup
2½ cups
1 cup
2¼ tsp.

1½ tsp.

1½ tsp.

PROGRAM: DOUGH

GLAZE

Egg White, beaten 1
Water 1 Tbsp.

TOPPINGS (OPTIONAL)

Poppy Seeds, Sesame Seeds

BAGEL RECIPES METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Divide into pieces. Roll each in a small ball, making a hole in the center of each with thumbs. Gently pull to make a one-inch hole.
2. Place on a greased baking sheet. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes or until double in size.
3. In a 3-quart sauce pan, bring to a boil 2 quarts water and 2 tablespoons sugar. Place a few bagels at a time in boiling water. Simmer 3 minutes turning once. Remove with slotted spoon and put back on greased baking sheet.
4. Brush with egg and sprinkle with choice of toppings. Bake at 400°F/205°C for 20-25 minutes or until done; cool on a wire rack.

ALMOND-CHERRY COFFEE CAKE DOUGH

Water 80°F/27°C
Oil
Sugar
Salt
Dry Milk
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

1 COFFEE CAKE

1 cup
1 Tbsp.
1½ Tbsp.
¾ tsp.
1 Tbsp.
¾ cups
1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

PROGRAM: DOUGH

FILLING

Cream Cheese, room temperature	8 oz
Sugar	2 Tbsp.
Maraschino Cherries, chopped	½ cup
Milk, liquid	1 Tbsp.
Almond Extract	½ tsp.

GLAZE

Powdered Sugar	½ cup
Sour Cream	1 Tbsp.
Milk, liquid	1-2 Tbsp.
Sliced Almonds, to decorate	2 Tbsp.
Maraschino Cherries, quartered, to decorate	2 Tbsp.

METHOD

1. Place on a lightly floured surface. Roll into a 5 x 10 inch rectangle. Combine filling ingredients and spread over dough within ½ inch of edges. Starting with longest side, roll dough up tightly, pressing edges to seal.
2. Place roll, seam-side down, on a greased baking sheet and join the ends to form a ring; pinch to seal. With a knife, make cuts 1½ inches apart from the outside edge to within one inch of the inside edge. Turn each section on its side so filling shows.
3. Cover and let rise in a warm place 1 hour or until almost double in size.
4. Uncover and bake at 375°F/190°C for 20-25 minutes or until done.
5. Combine the first three glaze ingredients, adding only enough milk for drizzling consistency. Drizzle over the warm coffee cake. Decorate with almonds and cherries. Serve warm.

CINNAMON ROLL DOUGH

Egg, room temperature plus
 enough Water 80°F/27°C to equal
 Oil
 Sugar
 Salt
 Bread Flour
 RED STAR® Active Dry Yeast
 or
 RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
 or
 Bread Machine Yeast

18 ROLLS

1
 1 cup
 ¼ cup
 ⅓ cup
 1 tsp.
 3½ cups
 1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

24 ROLLS

1
 1½ cups
 ⅓ cup
 ½ cup
 1½ tsp.
 4½ cups
 2 tsp.

1¼ tsp.

1¼ tsp.

PROGRAM: DOUGH

ADD AT THE BEEP:

Walnuts, chopped (optional)
 Raisins (optional)

½ cup
 ½ cup

⅔ cup
 ⅔ cup

FILLING

Butter, softened
 Sugar
 Cinnamon

½ cup
 ⅓ cup
 2 Tbsp.

½ cup
 ½ cup
 3 Tbsp.

GLAZE

Powdered Sugar
 Milk, liquid
 Vanilla

½ cup
 3 Tbsp.
 ¼ tsp.

⅔ cup
 ¼ cup
 ½ tsp.

METHOD

1. Place on a lightly floured surface, roll dough in a 12 x 18 inch rectangle for 18 rolls, (12 x 24 inch rectangle for 24 rolls) and spread with butter. Combine remaining filling ingredients and sprinkle over butter. Roll up tightly, jelly-roll style, starting with the longest side and cut into one inch slices.
2. Place in greased baking pans and let stand in a warm place for 1 hour or until double in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 25-30 minutes or until done.
4. Mix glaze ingredients until smooth and drizzle over top.

STICKY BREAKFAST ROLL DOUGH

Egg(s), room temperature plus
enough Water 80°F/27°C to equal
Oil
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

18 ROLLS

1
1 cup + 2 Tbsp.
¼ cup
⅓ cup
1 tsp.
3½ cups
1½ tsp.

1 tsp.

1 tsp.

PROGRAM: DOUGH

ADD AT THE BEEP:

Walnuts or Pecans, chopped ½ cup

FILLING

Butter, softened ½ cup
Sugar ⅓ cup
Cinnamon 1 Tbsp.

TOPPING

Butter, melted ¾ cup
Brown Sugar ¾ cup

METHOD

1. Place on a lightly floured surface, roll dough into a 12 x 18 inch rectangle for 18 rolls and spread with butter. Combine remaining filling ingredients and sprinkle over dough. Roll up tightly, jelly-roll style, starting with the longest side and cut into one inch slices.
2. Combine topping mixture and spread into baking pan. place slices on mixture and let rise in a warm place for 1 hour or until double in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 35 minutes or until done. Invert onto a heat-proof tray.

SOFT PRETZEL DOUGH

Water 80°F/27°C
Egg Yolk, room temperature
Oil
Sugar
Salt
White Pepper
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

16 PRETZELS

1¼ cups
1
1 Tbsp.
2 Tbsp.
1 tsp.
⅛ tsp.
3½ cups
1 Tbsp.

2 tsp.

2 tsp.

PROGRAM: DOUGH

GLAZE

Egg White 1
Water 1 Tbsp.

TOPPINGS (OPTIONAL)

Kosher Salt 1 Tbsp.
Sesame Seeds 1 Tbsp.

METHOD

1. Place dough on a lightly floured surface and cut into pieces. Roll each piece into a 16 inch rope. Cross the ends of the rope to make a loop; twist the crossed ends once and fold across the loop.
2. Place on a greased baking sheet 1½ inches apart. Brush with glaze and sprinkle with topping. Let rise until double in size, about 30 minutes. Bake at 375°F/190°C for 15-20 minutes or until done.

VARIATION

PEPPERONI PRETZEL DOUGH

METHOD

1. Add 1 cup thin sliced pepperoni and 2 tablespoons Parmesan cheese to dough ingredients.
2. Follow method above for completion.

CREAMED SOUP BREAD BOWL DOUGH

Eggs, room temperature plus
enough Water 80°F/27°C to equal
Oil
Honey
Dry Milk
Salt
Bread Flour
Whole Wheat Flour
Rye Flour
Caraway Seeds
Dehydrated Onions
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

4 BOWLS

2
1 cup + 5 Tbsp.
2 Tbsp.
¼ cup
3 Tbsp.
2 tsp.
2¼ cups
1 cup
1 cup
3 Tbsp.
¼ cup
2¾ tsp.

1¾ tsp.

1¾ tsp.

PROGRAM: DOUGH

Note: Any 2 pound bread or dough recipe may be used; mix on dough program.

METHOD

1. Place dough on a lightly floured surface and divide into 4 equal pieces. Shape into 4 smooth round balls and place on a greased baking sheet.
2. Cover and let rise in a warm place for 1 hour or until double in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 25-30 minutes or until done. Allow to cool completely on a wire rack.
4. With a serrated knife, remove the top 1 inch of each bread bowl. Remove the center, leaving a shell of ½ inch on sides and bottom.
5. Fill with approximately 1 cup of creamed soup (non-creamed soup will soak through the bread bowl too easily.) Cut removed bread into 1 inch pieces and serve with soup.

PARTY DIP BREAD BOWL DOUGH

Water 80°F/27°C
Sugar
Salt
Bread Flour
RED STAR® Active Dry Yeast
or
RED STAR® QUICK•RISE® Yeast
or
Bread Machine Yeast

1 BOWL

1¼ cups
1 Tbsp.
1 tsp.
3⅓ cups
1 Tbsp.

2 tsp.

2 tsp.

PROGRAM: DOUGH

Note: Any 1.5 pound bread or dough recipe may be used; mix on dough program.

METHOD

1. Place dough on a lightly floured surface. Shape into a large smooth round ball and place on a greased baking sheet.
2. Cover and let rise in a warm place for 1 hour or until double in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 30-40 minutes or until done. Allow to cool completely on a wire rack.
4. With a serrated knife, remove the top 1-2 inches of the bowl. Remove the center, leaving a shell of ½ inch on sides and bottom.
5. Fill with 3 cups of dip. Cut removed bread into 1 inch pieces and serve with dip.

SHREDDED BEEF DIP

Dried beef, chopped
Cream Cheese, softened
Sour Cream
Green Onions, chopped
Accent™ Seasoning
Worcestershire Sauce

5 oz
2-8 oz pkg.
½ cup
6
2½ tsp.
to taste

Mix and chill before serving.
Makes 3 Cups

SHRIMP DIP

Canned Shrimp, drained and mashed
Cream Cheese, softened
Mayonnaise
Green Onions, chopped

2 small cans
8 oz pkg
1 cup
3

Mix and chill before serving.
Makes 3 Cups

RECIPE INDEX

BREAD

Cheese and Cracked Pepper	32
Cinnamon Raisin Nut	37
Cranberry Walnut	36
Egg	30
French	33
Gluten-Free Bread	37
Holiday	36
Italian Herb	32
Honey Wheat	30
Onion	31
Pesto	31
Pumpnickel	35
Rich Sweet	37
Rye	31
Shredded Wheat	34
Sunflower & Sesame Seed	33
Triple Wheat	35
White	29
100% Whole Wheat	34

QUICK BREAD & CAKE

Apple Walnut	47
Banana Chocolate Chip	46
Banana Nut	45
Cranberry Nut	45
Corn	45
Date Nut	47
Nut	46
Zucchini	46

DAY-OLD BREAD (Uses For)

Bread Pudding	43
Breaded Pineapple	43
Crunchy Bread Snacks	43

DOUGH

Almond-Cherry Coffee Cake	58
Bagel	57
Banana Wheat Bagel	57
Buttermilk Roll	51
Challah Bread	55
Cheesy Garlic Roll	53
Cinnamon Roll	59
Creamed Soup Bread Bowl	62
Dinner Roll	49
Focaccia Bread	50
French Bread	52
Party Dip Bread Bowl	63
Pita Pocket	53
Pizza Crust	56
Refreshing Roll	54
Soft Pretzel	61
Sticky Breakfast Roll	60
Wheat Dinner Roll	51
Whole Wheat Pizza Crust	56

FAST BAKE BREAD

Cheese'n Onion	41
Chevre-Cracked Pepper	40
Cranberry Orange	42
Egg	40
Italian Herb	42
Pesto	40
Potato	41
White	39

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed in this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

WHAT DOES IT COVER?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

FOR HOW LONG?

- Two years after date of purchase.

WHAT WILL WE DO TO HELP YOU?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

HOW DO YOU GET SERVICE?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

WHAT DOES YOUR WARRANTY NOT COVER?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

HOW DOES STATE LAW RELATE TO THIS WARRANTY?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

ARE THERE ADDITIONAL WARRANTY EXCLUSIONS?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

560W 120V~ 60Hz.

© 2020 Spectrum Brands, Inc. All rights reserved.

Breadman is a Registered Trademark of Spectrum Brands, Inc.

QUICK-RISE® and RED STAR® are registered trademarks of LaSaffre Yeast Corporation. RAPIDRISE® is a registered trademark of AB Mauri Food Inc.

Made in China.

28261

At the end of this product's life,
you can mail it to Spectrum Brands at
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
marked "Product Takeback: Please Recycle!"



MACHINE À PAIN COMPACTE DE 2 LB

MODE D'EMPLOI

Série TR520



RECETTES COMPRISES
voir à l'intérieur

www.breadman.com



TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	2
Panne de courant	3
COUP D'ŒIL SUR LA MACHINE À PAIN	5
Avant la première utilisation.	5
Pièces de la machine à pain	6
Panneau de commande.	7
Choix de programmes	8
Tableau des spécifications des programmes.	9
CONSEILS UTILES POUR LE PAIN ET LA PÂTE	11
Mesurer	11
Boule de pâte.	12
Ingrédients	12
Substituts	15
Préparations pour pâte à pain et autres recettes	16
Haute altitude.	16
Congélation du pain cuit	16
Congélation de la pâte.	16
MODE D'EMPLOI	17
Programmation de la machine à pain	17
Utilisation de la minuterie	20
DIRECTIVES D'ENTRETIEN	21
Nettoyage.	21
Rangement	21
Avant de téléphoner pour obtenir du service.	22
Liste de contrôle	23
Suggestions	24
Information à l'écran	25
Caractéristiques du produit	26
RECETTES	27
Pains de base	28
Pains à CUISSON RAPIDE	38
Pain de la veille (utilisations possibles)	43
Pains éclairs et gâteaux	44
Pâte	48
INDEX DES RECETTES	64

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, s'imposent lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lire toutes les directives.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Exercer une surveillance étroite lorsque ce type d'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle au numéro sans frais indiqué dans la section Garantie.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher à des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer sur le dessus ni près d'un élément chauffant électrique ou à gaz, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur la touche START/STOP et la maintenir enfoncée pendant une seconde complète puis retirer la fiche de la prise de courant.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.

CONSERVER CES DIRECTIVES

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

AUTRES MISES EN GARDE IMPORTANTES

ATTENTION SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe durant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter le risque de brûlures, d'incendie ou d'autres blessures ou dommages.

ATTENTION : Durant le fonctionnement, les pièces internes de la machine à pain et la zone entourant les orifices à vapeur sont **CHAUDES. TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE.**

ATTENTION : Risque de choc électrique. Cuire uniquement dans le moule à pain amovible.

1. Les personnes qui n'ont pas lu ni compris toutes les directives de fonctionnement et de sécurité ne sont pas qualifiées pour utiliser cet appareil. Tous les utilisateurs de l'appareil doivent lire et comprendre le présent mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. Si cet appareil tombe ou se retrouve immergé accidentellement dans l'eau, le débrancher immédiatement. **NE PAS TENTER DE LE SORTIR DE L'EAU!**
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, prévoir suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de l'appareil pour que l'air circule librement. Ne pas utiliser cet appareil s'il touche à des rideaux, à des revêtements muraux, à des vêtements, à des torchons à vaisselle ou à toute autre matière inflammable.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, ne pas laisser cet appareil sans surveillance durant son utilisation.

5. Débrancher immédiatement l'appareil s'il commence à faire défaut durant son utilisation. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil qui fait défaut!
6. Le cordon de cet appareil doit uniquement être branché dans une prise électrique murale de 120 V c.a.
7. Ne pas utiliser cet appareil dans une position instable.

DIRECTIVES CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il s'emmêle et risque de faire trébucher comme c'est le cas avec les cordons plus longs.

Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

COURANT ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, la machine à pain risque de ne pas bien fonctionner. Elle devrait être branchée sur un circuit électrique distinct de celui des autres appareils.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, la fiche ne peut être branchée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, la retourner. Si elle n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

MISE EN GARDE RELATIVE AUX PLASTIFIANTS

ATTENTION : Pour éviter que les plastifiants dans le fini du plan de travail ou de la table ne migrent, placer un napperon ou un sous-plat AUTRE QU'EN PLASTIQUE entre l'appareil et le plan de travail ou la.

À DÉFAUT DE QUOI LE FINI RISQUE DE FONCER.

DES MARQUES OU DES TACHES PERMANENTES PEUVENT APPARAÎTRE.

PANNE DE COURANT

La machine à pain est dotée d'une fonction de sauvegarde d'une durée de 7 minutes en cas de panne de courant. Si l'électricité manque, la mémoire enregistre le programme en cours pour une durée maximale de 7 minutes. Si l'électricité revient avant que ce délai ne soit écoulé, le programme reprend où il s'est arrêté. Pour des raisons sanitaires et de santé, si la panne dure plus longtemps que 7 minutes et que la machine à pain contient des produits laitiers, des denrées périssables ou de la viande, il est recommandé de jeter la recette et de la recommencer avec de nouveaux ingrédients.

Si la recette ne contient aucun ingrédient périssable, il est possible de redémarrer le programme du début (pour tous les programmes sauf le programme CUISSON RAPIDE). Cependant, cela risque de ne pas donner des résultats satisfaisants. En cas de doute à quand remonte la panne, retirer la boule de pâte du moule et la placer dans un plat de cuisson allant au four. Laisser la pâte doubler de volume puis la cuire dans le four préchauffé à 350 °F/177 °C pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. Taper doucement sur le dessus du pain et si cela produit un son creux, c'est que le pain est cuit. Encore une fois, cela risque de ne pas donner des résultats satisfaisants.

Si le programme en cours est le programme CUISSON RAPIDE ou encore si le pain a commencé à cuire lorsque la panne survient, on doit recommencer avec de nouveaux ingrédients.

REMARQUE : La fonction de sauvegarde en cas de panne de courant ne protège pas contre les surtensions. Dans les zones où les surtensions sont fréquentes, il est recommandé d'utiliser un parasurtenseur.

COUP D'ŒIL SUR LA MACHINE À PAIN

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants ainsi que la bande de plastique entourant la fiche électrique.
2. Nettoyer la machine à pain; voir la section DIRECTIVES D'ENTRETIEN.
3. Placer la machine à pain sur une surface sèche et stable, à l'abri de la chaleur et à distance des risques d'éclaboussures de graisse chaude ou d'eau. Éviter de placer la machine là où elle pourrait se renverser pendant qu'elle fonctionne. La poser loin des bords du plan de travail.
4. La machine à pain peut faire des miches pesant jusqu'à 900 g (2 lb). Ne pas utiliser plus que la quantité recommandée d'ingrédients dans le moule, à défaut de quoi le mélange des ingrédients et la cuisson ne se feront pas correctement et cela risque d'endommager la machine à pain. La quantité maximale d'ingrédients à utiliser est la suivante :

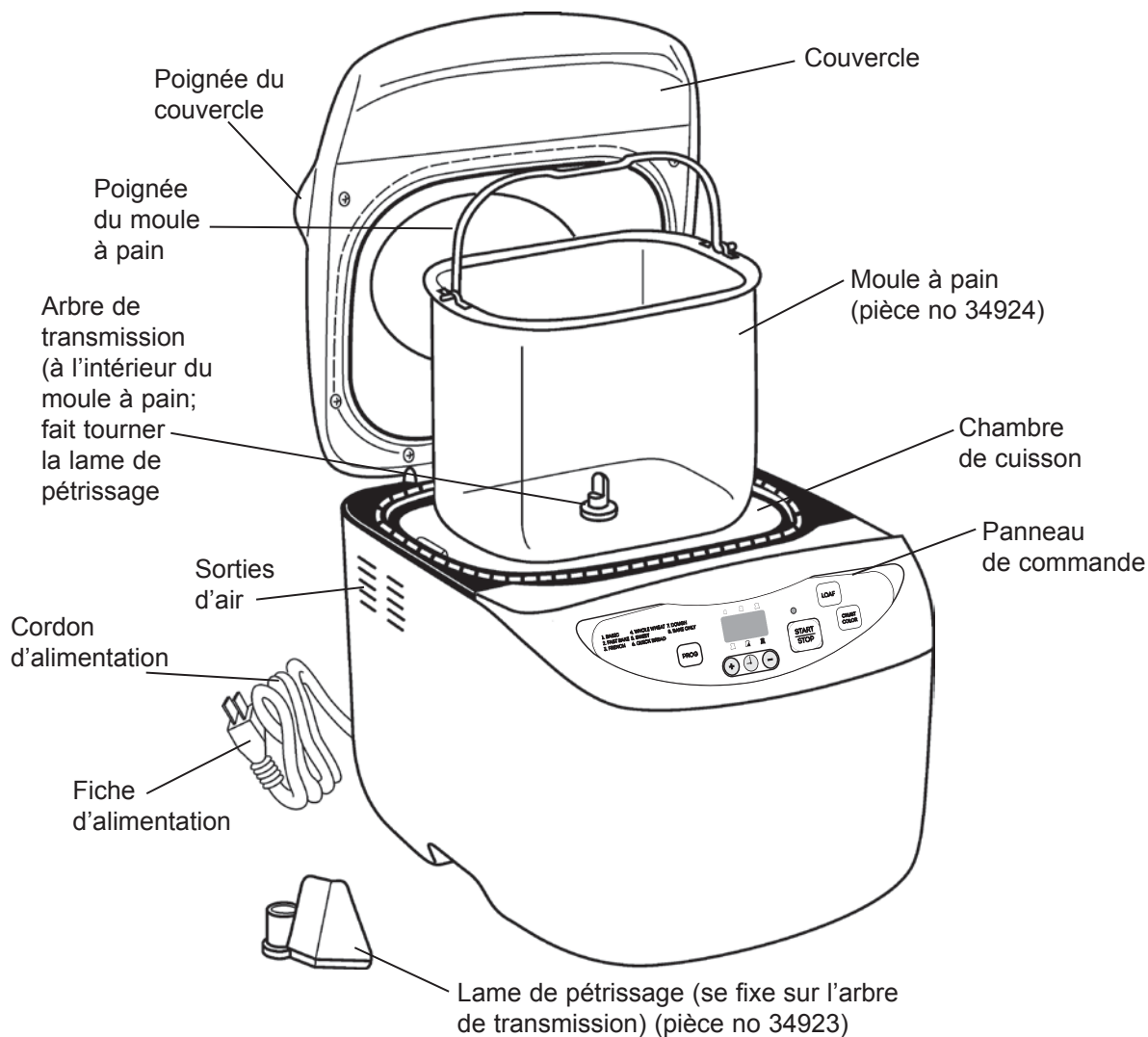
Programmes pour pains de base	4 tasses/1 L
Programme pour pains éclairs	4 tasses/1 L
Programme pour pâte	4 à 4 ½ tasses/1 à 1 125 L

5. Avant la première utilisation, faire fonctionner la machine à pain au programme CUISSON RAPIDE pour brûler les huiles de fabrication. Suivre les directives données dans la section MODE D'EMPLOI.

REMARQUE : Durant la première utilisation, de la fumée et/ou une odeur peuvent se dégager de l'appareil en raison des huiles minérales utilisées lors de la fabrication. Ceci est normal pour tout appareil neuf.

PIÈCES DE LA MACHINE À PAIN

Le produit peut différer légèrement des illustrations.



Tasse à mesurer
(pièce no BK1060S-04)



Cuillère à mesurer
(pièce no BK1060S-05)

PANNEAU DE COMMANDE



ANGLAIS	FRANÇAIS	8. BAKE ONLY	8. CUISSON SEULEMENT
1. BASIC	1. BASE	PROG	PROGRAMME
2. FAST BAKE	2. CUISSON RAPIDE	MENU	MENU
3. FRENCH	3. FRANÇAIS	TIMER	MINUTERIE
4. WHOLE WHEAT	4. BLÉ ENTIER	START	MARCHE
5. SWEET	5. SUCRÉ	STOP	ARRÊT
6. QUICK BREAD	6. PAIN ÉCLAIR	LOAF	MICHE
7. DOUGH	7. PÂTE	CRUST COLOR	COULEUR DE CROÛTE

REMARQUE : Pour activer les touches du panneau de commande, appuyer jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.

REMARQUE : Lorsque la machine à pain est emballée pour l'expédition, une pellicule de plastique transparente est posée sur le panneau de commande; la décoller soigneusement.

ÉCRAN D’AFFICHAGE	- Indique la TAILLE DE LA MICHE. - Indique le numéro du PROGRAMME sélectionné, de 1 à 8. - Indique la COULEUR DE CROÛTE sélectionnée. - Indique la durée restante du programme, par tranches d'une minute. - Indique la durée sélectionnée pour la minuterie.
MINUTERIE	- Sert à retarder l'heure de cuisson du pain. - Utiliser les touches + et - pour régler la MINUTERIE et retarder l'heure à laquelle le pain sera cuit, jusqu'à un maximum de 13 heures plus tard. - En appuyant sur les touches + et - la durée avance ou recule par tranches de 10 minutes. Pour faire avancer ou reculer la durée plus rapidement, il suffit d'appuyer sur l'une ou l'autre des touches et de la maintenir enfoncée. La MINUTERIE ne fonctionne pas avec certains programmes, consulter à ce sujet la durée totale dans le TABLEAU DES SPÉCIFICATIONS DES PROGRAMMES.
PROGRAMME	- Appuyer sur la touche PROG pour sélectionner le programme voulu. Le programme sélectionné règle automatiquement la durée nécessaire au cycle de cuisson complet.
COULEUR DE CROÛTE	- Appuyer sur la touche CRUST COLOR pour sélectionner la COULEUR DE LA CROÛTE pour la plupart des programmes. - La couleur choisie est indiquée par un trait au-dessus d'une des trois tranches de pain, soit pâle , moyenne  ou foncée  et la lettre L pour pâle, P pour moyenne et H pour foncée. - La machine à pain cuira automatiquement le pain au réglage moyen (, "P") à moins qu'un autre réglage ne soit sélectionné.
MARCHE/ ARRÊT	- Appuyer sur la touche START/STOP pour démarrer la machine ou pour démarrer le compte à rebours de la MINUTERIE. - Appuyer sur cette touche et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre pour arrêter la machine ou pour annuler le réglage de la MINUTERIE. <i>Remarque : Ne pas appuyer sur la touche STOP pour vérifier la progression du pain.</i>
TAILLE DE LA MICHE 	- Appuyer sur la touche LOAF pour sélectionner la TAILLE DE LA MICHE. Un trait sous l'une des trois tranches de pain indique la taille choisie. La petite icône correspond à une miche de 450 g/1 lb, l'icône moyenne à une miche de 675 g/1 lb et la grande icône à une miche de 900 g/1 lb. La machine à pain cuira automatiquement une miche de 900 g (2 lb) à moins qu'une autre taille ne soit sélectionnée.
TÉMOIN DE FONCTIONNEMENT	- Indique que la machine à pain fonctionne.

CHOIX DE PROGRAMMES

PROGRAMMES

Le panneau de commande permet de choisir le programme ainsi que différentes tailles et couleurs de croûte pour certains programmes. Tous les programmes sauf les programmes PAIN ÉCLAIR, PÂTE et CUISSON SEULEMENT émettent un bip pour indiquer qu'il est temps de vérifier la boule de pâte, d'ajouter des ingrédients (p. ex. des raisins, des noix et des épices) ou de mélanger les ingrédients.

- | | |
|--|--|
| BASE | Utiliser ce programme pour les recettes de pain de base et pour la plupart des préparations à pain. Il est possible de choisir la couleur de croûte, soit pâle, moyenne ou foncée. |
| 1  | |
| CUISSON RAPIDE 900 G (2,0 LB) | La machine fait un pain en moins d'une heure avec ce programme. Il suffit de suivre les indications spéciales et les recettes qui se trouvent dans la section PAINS À CUISSON RAPIDE du livre de recettes. |
| 2  | |
| FRANÇAIS | Ce programme convient tout particulièrement aux pains faibles en gras et en sucre, dont la croûte est croustillante et l'intérieur moelleux. |
| 3  | |
| BLÉ ENTIER | Utiliser ce programme si une recette contient plus de 50 % de farine de blé entier ou lorsque la recette l'indique. |
| 4  | |
| SUCRÉ | Ce programme convient tout particulièrement aux recettes à teneur élevée en gras et en sucre, ou qui contiennent des œufs ou du fromage. |
| 5  | |
| PAIN ÉCLAIR | Ce programme est utilisé pour les recettes qui contiennent de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude plutôt que de la levure pour faire lever la pâte ou le gâteau. Les recettes de gâteau maison doivent être spécialement conçues pour ce réglage. Le programme PAIN ÉCLAIR peut également être utilisé pour mélanger et cuire des préparations à gâteau et à pain éclair en boîte (425 à 510 g). |
| 6  | |
| PÂTE | Ce programme est utilisé pour préparer de la pâte pour faire du pain ou des petits pains qu'on façonne à la main et qu'on laisse lever une dernière fois avant de les cuire dans un four conventionnel. |
| 7 | |
| CUISSON SEULEMENT | Ce programme est utilisé pour poursuivre la cuisson des pains ou des gâteaux par tranches de 10 minutes supplémentaires. |
| 8  | |

TABLEAU DES SPÉCIFICATIONS DES PROGRAMMES

(durées approximatives)

PROGRAMME	DURÉE TOTALE	DÉLAI	PÉTRIS1	LEVÉE1	PÉTRIS2	LEVÉE2	PÉTRIS3	LEVÉE3	CUISSON	BIP D'AJOUT D'INGRÉDIENTS	GARDE AU CHAUD
BASE PÂLE 450 g BASE MOY. 450 g BASE FONCÉE 450 g	2h55	13h00	10	20	15	20	30 s	55	55	2h20	60
1 BASE PÂLE 675 g BASE MOY. 675 g BASE FONCÉE 675 g	3h00								60	2h25	
BASE PÂLE 900 g BASE FONCÉE 900 g BASIC DARK 2.0LB	3h05								65	2h30	
2 CUISSON RAPIDE	0h58	S/O	13	-----	-----	10	-----	-----	35	0h57	60
FRANÇAIS PÂLE 450 g FRANÇAIS MOY. 450 g FRANÇAIS FONCÉE 450 g	3h45	13h00	18	40	22	20	30 s	60	65	2h42	60
3 FRANÇAIS PÂLE 675 g FRANÇAIS MOY. 675 g FRANÇAIS FONCÉE 675 g	3h50								70	2h47	
FRANÇAIS PÂLE 900 g FRANÇAIS MOY. 900 g FRANÇAIS FONCÉE 900 g	3h55								75	2h52	
BLÉ ENTIER PÂLE 450 g BLÉ ENTIER MOY. 450 g BLÉ ENTIER FONCÉE 450 g	3h35	13h00	10	25	20	30	30 s	70	60	2h55	60
4 BLÉ ENTIER PÂLE 675 g BLÉ ENTIER MOY. 675 g BLÉ ENTIER FONCÉE 675 g	3h40								65	3h00	
BLÉ ENTIER PÂLE 900 g BLÉ ENTIER MOY. 900 g BLÉ ENTIER FONCÉE 900 g	3h45								70	3h05	
SUCRÉ PÂLE 450 g SUCRÉ MOY. 450 g SUCRÉ FONCÉE 450 g	2h45	13h00	10	5	20	30	30 s	57	43	2h25	60
5 SUCRÉ PÂLE 675 g SUCRÉ MOY. 675 g SUCRÉ FONCÉE 675 g	2h50								48	2h30	
SUCRÉ PÂLE 900 g SUCRÉ MOY. 900 g SUCRÉ FONCÉE 900 g	2h55								53	2h35	
6 PAIN ÉCLAIR	1h34	13h00	14	-----	5	-----	-----	-----	75	S/O	60
7 PÂTE	1h20	S/O	7	5	-----	18	-----	50	-----	S/O	S/O
8 CUISSON SEULEMENT	0h10 à 1h00	S/O	-----	-----	-----	-----	-----	-----	10	S/O	60

Le BIP D'AJOUT D'INGRÉDIENTS indique quand il faut ajouter des ingrédients à la recette, par exemple des raisins ou des noix, pour tous les programmes sauf les programmes PAIN ÉCLAIR, PÂTE et CUISSON SEULEMENT. Ce moment peut servir à vérifier la boule de pâte et à racler les ingrédients collés aux parois du moule. Trois bips se font entendre à la fin de la cuisson. Pour servir le pain qui vient juste d'être cuit, appuyer sur la touche STOP et sortir le moule de la machine. Il est possible de sortir le moule immédiatement ou de le laisser dans la machine à pain. Si on le laisse dans la machine, celle-ci gardera automatiquement le pain au chaud pendant une heure maximum pour tous les programmes sauf le programme PÂTE. L'écran indiquera 0:00, et le deux-points clignotera. À la fin de la période de garde au chaud, l'écran indiquera le dernier programme sélectionné.

CONSEILS UTILES POUR LE PAIN ET LA PÂTE

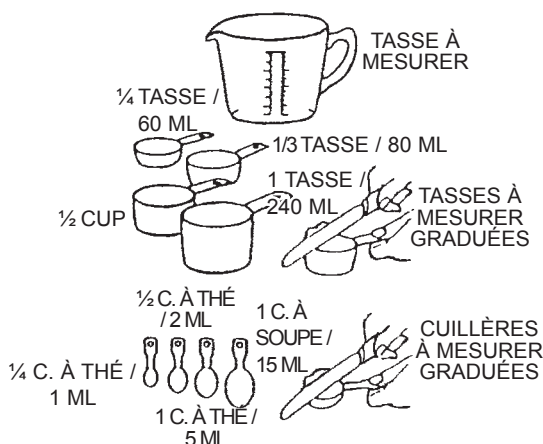
Il est recommandé de lire ce qui suit avant d'acheter ses ingrédients. La machine à pain peut faire des miches pesant jusqu'à 900 g (2 lb) et contenant 4 tasses/1 L de farine. Tous les ingrédients sauf les liquides doivent être à température ambiante et les liquides doivent être à environ 80 °F/27 °C (la température d'un biberon). Lors de la préparation d'un pain au programme CUISSON RAPIDE, la température de tous les liquides doit se situer entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C. Toujours mettre les ingrédients dans le moule en suivant l'ordre indiqué dans la recette : les liquides en premier, puis les ingrédients secs et enfin la levure. La quantité de certains ingrédients est la même peu importe la taille de la miche.

MESURER La bonne manière

Pour bien réussir le pain, il est important de mesurer les ingrédients avec précision. Mettre un peu plus ou un peu moins d'un ingrédient peut donner des résultats très différents.

Pour mesurer les liquides, utiliser une tasse à mesurer en verre transparent ou en plastique. Pour une mesure précise, poser la tasse à mesurer sur le plan de travail et lire la mesure à hauteur des yeux.

Pour mesurer la farine, la déposer doucement avec une cuillère dans une tasse à mesurer standard pour ingrédients secs et égaliser le dessus avec une lame droite. Ne pas secouer la tasse ni la frapper contre le plan de travail. Ne pas plonger la tasse à mesurer directement dans la farine car ceci tend à compacter la farine et à dépasser la quantité demandée dans la recette.



TABEAU DE MESURE/CONVERSION

1 1/2 c. à thé	=	1/2 c. à soupe	=	7 ml
3 c. à thé	=	1 c. à soupe	=	15 ml
1/2 c. à soupe	=	1 1/2 c. à thé	=	7 ml
2 c. à soupe	=	1/8 tasse	=	30 ml
4 c. à soupe	=	1/4 tasse	=	60 ml
5 c. à soupe + 1 c. à thé	=	1/3 tasse	=	80 ml
8 c. à soupe	=	1/2 tasse	=	125 ml
12 c. à soupe	=	3/4 tasse	=	180 ml
16 c. à soupe	=	1 tasse	=	250 ml
3/8 tasse	=	1/4 tasse + 2 c. à soupe	=	90 ml
5/8 tasse	=	1/2 tasse + 2 c. à soupe	=	150 ml
7/8 tasse	=	3/4 tasse + 2 c. à soupe	=	210 ml

BOULE DE PÂTE Nécessaire pour réussir le pain

D'après notre expérience, les quantités de liquides indiquées dans les recettes ont parfois besoin d'être légèrement ajustées parce que le degré d'humidité peut varier grandement selon le climat et la saison. Il est recommandé de vérifier la boule de pâte au bip sonore d'ajout d'ingrédients durant le pétrissage; voir les spécifications des programmes. À ce point du cycle, la boule devrait être ronde, lisse, souple et légèrement collante au toucher. Lorsqu'on y touche, un peu de pâte reste collée au doigt. Racler les parois du moule pour en décoller la pâte ou la farine qui pourrait y être restée collée. Si la pâte ne forme pas une boule mais a plutôt la consistance d'une pâte à gâteau, ajouter 15 ml de farine à pain à la fois jusqu'à ce qu'elle ait la consistance voulue. Si par contre la préparation est trop sèche pour former une boule, qu'elle se divise en plusieurs boules ou encore que la boule formée est grumeleuse et non légèrement collante, ajouter 5 ml d'eau et laisser la pâte l'absorber. Rajouter de l'eau au besoin. Lorsqu'on utilise tous les ingrédients spécifiés dans la recette, qu'on mesure les ingrédients avec précision et qu'on a une « bonne » boule de pâte, le résultat devrait être une miché de pain réussie.

Lorsqu'on prépare un pain avec le programme CUISSON RAPIDE, la boule de pâte est très souple, lisse, collante au toucher et détachée des parois. Lorsqu'on y touche, un peu de pâte reste collée au doigt.

INGRÉDIENTS Lire avant d'acheter

LEVURE : L'INGRÉDIENT NUMÉRO UN

Pour tous les programmes sauf le programme CUISSON RAPIDE, nous avons utilisé la levure sèche active RED STAR® pour élaborer nos recettes de pain. Cependant la levure à levée rapide de RED STAR® peut également être utilisée. D'après notre expérience, la quantité à utiliser ne varie pas de l'une à l'autre. Si on utilise de la levure pour machine à pain, suivre les directives sur l'emballage.

Lors de l'élaboration des recettes pour le programme CUISSON RAPIDE, nous avons découvert qu'il faut utiliser de la levure à levée rapide ou pour machine à pain. La même quantité peut être utilisée pour l'une ou l'autre. Ce programme nécessite plus de levure que les autres.

Un sachet de levure RED STAR® contient environ 11 ml de levure. Lorsque la levure est exposée à l'oxygène, à l'humidité ou à la chaleur, elle devient moins active. Par conséquent, on recommande de garder la levure dans un contenant hermétique et de la conserver jusqu'à 6 semaines au réfrigérateur ou jusqu'à 6 mois au congélateur. Mesurer la quantité nécessaire et la laisser se réchauffer à la température ambiante avant de l'utiliser - ceci prend environ 15 minutes.

En cas de doute à savoir si la levure est toujours active, les tests qui suivent peuvent aider à le déterminer. Chaque test demande une quantité différente de levure comme ingrédient de base. Il est alors possible de faire différents pains une fois le test effectué. Le mélange de levure ne doit cependant pas être utilisé pour le programme CUISSON RAPIDE.

Pour faire un test avec un sachet (11 ml) de levure sèche active ou à levée rapide RED STAR®, utiliser une tasse à mesurer et la remplir avec 125 ml d'eau à 110° à 115 °F/43° à 46 °C. Y ajouter en brassant 5 ml de sucre granulé et un sachet (11 ml) de levure sèche active ou à levée rapide RED STAR®. Laisser la cuillère dans la tasse. Régler une minuterie à 10 minutes. À mesure que la levure absorbe le liquide, elle commence à s'activer et à gonfler. Si au bout des 10 minutes la levure a gonflé jusqu'à la marque des 250 ml, c'est qu'elle est très active. Le mélange de levure peut être utilisé dans la machine à pain pour une recette qui demande 11 ml de levure. Ne pas oublier d'ajuster la recette pour tenir compte des 125 ml d'eau et 11 ml de levure utilisés pour le test. La quantité de sucre n'as pas besoin d'être ajustée. Pour faire un test avec 7 ml de levure sèche active ou à levée rapide RED STAR®, utiliser une tasse à mesurer et la remplir avec 60 ml d'eau à 110° à 115 °F/43° à 46 °C. Y ajouter en brassant 5 ml de sucre granulé et 7 ml de levure sèche active ou à levée rapide RED STAR®. Laisser la cuillère dans la tasse. Régler une minuterie à 10 minutes. À mesure que la levure absorbe le liquide, elle commence à s'activer et à gonfler. Si au bout des 10 minutes la levure a gonflé jusqu'à la marque des 125 ml, c'est qu'elle est très active. Le mélange de levure peut être utilisé dans la machine à pain pour une recette qui demande 7 ml de levure. Ne pas oublier d'ajuster

la recette pour tenir compte des 60 ml d'eau et 7 ml de levure utilisés pour le test. La quantité de sucre n'as pas besoin d'être ajustée.

FARINE : LA FARINE À PAIN EST ESSENTIELLE POUR FAIRE DU PAIN

Tous les types de farine sont affectés par de nombreux facteurs, dont le grade meunier, la teneur en humidité, la durée de stockage et le procédé de fabrication. Il pourrait être nécessaire d'ajuster les recettes en tenant compte des changements climatiques dans différentes régions pour obtenir une excellente miche de pain.

Il faut catégoriquement utiliser de la farine à pain. Moulue à partir de blé dur d'hiver ou de printemps, cette farine contient une teneur plus élevée en protéines qui la rend plus durable que la farine tout usage. La protéine, une fois mélangée avec le liquide, devient du gluten.

Pendant le pétrissage, le gluten devient élastique et donne au pain une meilleure structure. Par contraste, la farine tout usage, moulue à partir d'une combinaison de blé dur et de blé tendre, devient trop facilement élastique pour être employée dans une machine à pain et perd rapidement sa capacité d'étirement. Par conséquent, le pain fait avec de la farine tout usage est plus petit et plus dense. Plusieurs usines bien connues fabriquent maintenant de la farine à pain. Facilement identifiable – « Farine à pain » est inscrit sur l'emballage –, elle est vendue dans la plupart des épiceries.

Le blé est le seul grain qui contient le type de protéine qui devient élastique au pétrissage. D'autres farines, comme la farine de seigle, d'orge, d'avoine, de soya, de riz et sarrasin, ajoutent de la saveur et des fibres aux pains mais n'améliorent pas la structure à la pâte. C'est pourquoi la farine de blé est l'ingrédient de base essentiel pour faire du pain.

Le gluten de froment élastique est produit en ajoutant une étape au processus de transformation de la farine blanche. La farine blanche contient à la fois des protéines et de l'amidon, et les usines peuvent maintenant enlever la majeure partie de l'amidon pour ne garder que la protéine (le gluten). Lorsqu'on ajoute du gluten aux recettes qui contiennent des farines de grains entiers, le volume et la forme de la miche en sont grandement améliorés. De nombreuses épiceries vendent du gluten dans la section des farines. On peut également trouver ce produit dans les magasins d'aliments naturels et les centres de nutrition.

La meilleure façon de conserver la farine est dans un contenant hermétique. Si on garde sa farine longtemps, il vaut mieux la conserver au congélateur car elle tend à sécher au réfrigérateur. Les farines de grains entiers, qui ont une teneur plus élevée en huile, deviennent rances beaucoup plus rapidement que la farine blanche, c'est pourquoi elles devraient toujours être conservées au congélateur. Veiller toutefois à laisser le temps aux farines de revenir à température ambiante avant de les mettre dans la machine à pain.

MATIÈRE GRASSE : STIMULANT ET CONDITIONNEUR DE PÂTE

Nos recettes ont été élaborées avec de l'huile végétale. Il est toutefois possible d'employer n'importe quel type d'huile ou d'y substituer du shortening solide ou du beurre en parts égales (diviser le shortening ou le beurre en petits morceaux). Nous n'avons noté aucune différence de goût appréciable mais la croûte peut être plus croustillante avec du beurre. Il n'est pas recommandé d'utiliser de la margarine car celle-ci tend à durcir la croûte.

LIQUIDES : ACTIVENT LA LEVURE ET LIENT LA PÂTE

Le terme « liquide » employé ici fait référence à tous les ingrédients mouillés de la recette. Pour tous les programmes sauf le programme CUISSON RAPIDE, il est très important que les liquides soit à 80 °F/27 °C. Lorsque l'eau est à cette température, la levure s'active graduellement pour convenir aux différents programmes.

Lors de la préparation d'un pain au programme CUISSON RAPIDE, la température de tous les liquides doit se situer entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C. Il faut que la température soit plus élevée pour que la levure s'active rapidement pour convenir à ce programme spécial.

Les œufs font également partie de la quantité totale de liquides. Les œufs devraient être à température ambiante. Pour ce faire, sortir les œufs du réfrigérateur, les placer entiers dans un bol rempli d'eau tiède et les laisser reposer pendant 15 minutes.

CANNELLE ET AIL : NE FONT PAS BON MÉNAGE AVEC LA LEVURE

Auparavant, on saupoudrait de la cannelle et du sucre sur la pâte avant de la rouler en forme de gâteau roulé. L'ajout de cannelle et d'ail à la pâte dans une machine à pain présente cependant un problème. En effet, la cannelle et l'ail réagissent avec la pâte à pain tout comme un attendrisseur pour viande réagit avec la viande. Ils en décomposent la structure. Bien que le pain sente délicieusement bon durant la cuisson, la saveur quant à elle se dissipe. NE PAS EN METTRE PLUS QUE CE QUI EST STIPULÉ DANS LA RECETTE. Pour donner de la saveur, utiliser la cannelle et l'ail comme trempette pour le pain plutôt que de les ajouter à la pâte.

FRUITS ET LÉGUMES : REHAUSSENT LA SAVEUR ET LA VALEUR NUTRITIVE

Lorsque des recettes contiennent des fruits ou des légumes, ne pas en mettre plus que la quantité indiquée. Ces produits, s'ils sont employés en trop grande quantité, risquent d'empêcher la pâte de lever.

SEL : RÉGULARISE L'ACTIVITÉ DE LA LEVURE

Le sel est nécessaire pour maîtriser l'activité de la levure, la faisant agir lentement et régulièrement. Sans sel, la levure agit trop rapidement. Le sel renforce également la structure de la pâte. Si on n'utilise aucun sel ou pas assez, la pâte lève rapidement avant de retomber. La texture est aussi plus grumeleuse et/ou inégale.

SUCRE : NOURRIT LA LEVURE

Le sucre est l'aliment préféré de la levure, mais trop de sucre fait surréagir la levure. La miche est alors petite et dense. Les fruits séchés augmentent la teneur en sucre de la pâte à pain. Il est déconseillé d'en mettre plus que la quantité spécifiée dans chaque recette. Par ailleurs, il est déconseillé d'utiliser des édulcorants artificiels car ils ne font pas réagir la levure.

SUBSTITUTS

Dans notre cuisine laboratoire, nous avons fait des essais de substitution avec les ingrédients ci-dessous. Il est à noter que les résultats que nous avons obtenus ne seront peut-être pas les mêmes pour tous. Il existe également sur le marché de nombreux livres qui donnent des trucs et des idées de substitution. Évidemment, il nous est impossible d'en garantir les résultats.

ŒUFS

Des œufs liquides peuvent être utilisés en suivant les directives sur l'emballage. On peut remplacer un œuf entier par deux blancs d'œuf.

RAPPEL : Tous les produits d'œuf doivent être à température ambiante.

LAIT

On peut remplacer le lait en poudre par du colorant à café ou du babeurre sec en parts égales. On peut utiliser du lait liquide à 80 °F/27 °C en remplacement de l'eau en parts égales pour tous les programmes de pain sauf le programme CUISSON RAPIDE. On peut alors complètement éliminer le lait en poudre. La miche sera légèrement plus petite.

SEL

Les recettes sans sel ne donnent pas de bons résultats. Le sel diététique sans sodium (moins de 5 mg de sodium par portion) ou le sel faible en sodium (moins de la moitié de sodium que le sel de table) peut être utilisé en parts égales. Le pain sera cependant plus grumeleux.

SUCRE

On peut remplacer le sucre par du miel en parts égales; réduire la même quantité du liquide. On peut remplacer le sucre blanc par de la cassonade en parts égales. La levure a besoin de sucre – ne pas employer d'édulcorant artificiel.

FARINE DE BLÉ

Pour des recettes de pain sans blé, consulter des livres de recettes de pain sans gluten.

LEVURE

Nous avons utilisé la levure RED STAR® pour mettre au point nos recettes. Cependant, n'importe quelle autre marque fait l'affaire. Consulter la section Ingrédients sous Levure pour d'autres substituts de levure.

TABLEAU DE CONVERSION POUR LA LEVURE À LEVÉE RAPIDE

1 c. à thé / 5 ml de levure sèche active	=	¾ c. à thé / 4 ml de levure à levée rapide
1 ½ c. à thé / 7 ml de levure sèche active	=	1 c. à thé / 5 ml de levure à levée rapide
2 ¼ c. à thé / 11 ml de levure sèche active	=	1 ½ c. à thé / 7 ml de levure à levée rapide
1 c. à soupe / 15 ml de levure sèche active	=	2 c. à thé / 10 ml de levure à levée rapide

REMARQUE : Les recettes du programme CUISSON RAPIDE ont été élaborées avec la levure à levée rapide de Red Star® ou de la levure pour machine à pain. NE PAS substituer la levure sèche active dans ces recettes.

PRÉPARATIONS POUR PÂTE À PAIN ET AUTRES RECETTES

Utiliser des préparations destinées à faire des miches jusqu'à 900 g/2 lb. Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient, utiliser le programme de base. Bien que ce livret contienne de nombreuses recettes de pain et de pâte, d'autres recettes peuvent être intéressantes. On trouve des livres de recettes et de conseils pratiques pour machine à pain dans les librairies et autres magasins de détail. Consulter la section CHOIX DE PROGRAMMES du présent mode d'emploi pour savoir quel programme employer pour d'autres recettes. Il se pourrait que des ajustements mineurs soient nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats qui soient.

HAUTE ALTITUDE

En haute altitude la pâte pourrait lever plus rapidement. Nous recommandons d'essayer la recette en suivant les indications d'abord. La boule de pâte devrait être ronde, lisse, souple et légèrement collante au toucher. Si le résultat n'est pas satisfaisant, diminuer la quantité de levure de 1 ml à la fois. La quantité de liquide pourrait également devoir être augmentée en raison de l'air plus sec; commencer par 15 ml, et augmenter la quantité au besoin. L'ajout de gluten améliorera la structure du pain. La quantité recommandée est de 5 ml par 250 ml de farine sauf indication contraire dans la recette.

CONGÉLATION DU PAIN CUIT

Pour congeler du pain et des petits pains cuits, les laisser refroidir puis les envelopper dans de la pellicule plastique. Les placer dans un sac en plastique. Le pain peut se conserver jusqu'à six semaines au congélateur. Pour décongeler le pain, ouvrir partiellement le sac pour laisser l'humidité s'en échapper graduellement et obtenir les meilleurs résultats possible.

CONGÉLATION DE LA PÂTE

À la fin du programme de pâte, on peut retirer la pâte de la machine et la congeler pour la faire cuire plus tard. Façonner la pâte selon la forme voulue et la congeler immédiatement pendant une heure pour qu'elle durcisse. La retirer du congélateur et l'envelopper dans de la pellicule plastique puis la placer dans un sac en plastique hermétique. La pâte se conserve jusqu'à quatre semaines au congélateur. Dégeler la pâte dans son sac en plastique au réfrigérateur toute une nuit ou durant plusieurs heures. Déballer la pâte et la placer sur une plaque de cuisson. La couvrir et la laisser reposer à un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Comme la pâte n'est pas à température ambiante, il lui faudra plus de temps pour gonfler. Cuire selon les indications de la recette.

MODE D'EMPLOI

PROGRAMMATION DE LA MACHINE À PAIN

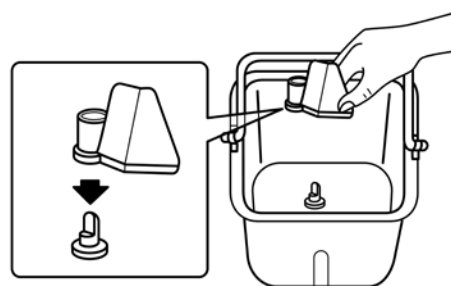
Les étapes ci-dessous sont les étapes générales à suivre pour utiliser la machine à pain. Selon le programme ou la recette choisi, certaines étapes ne s'appliquent pas ou d'autres s'ajoutent. Consulter la section RECETTES pour obtenir des directives spécifiques aux pains de BASE, à CUISSON RAPIDE, PAIN ÉCLAIR et PÂTE. Mettre tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette.

REMARQUE : Les illustrations contenues dans le présent mode d'emploi sont à titre indicatif seulement. Votre modèle peut être différent cependant les étapes à suivre pour faire le pain sont les mêmes.

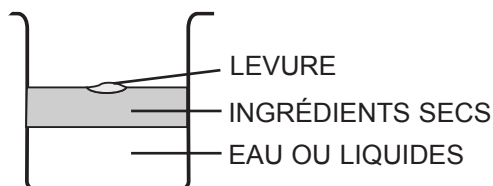
- 1 Ouvrir le couvercle et retirer le moule en le tirant vers le haut par la poignée.



- 2 Fixer la lame de pétrissage à l'arbre, le bord plat au fond.

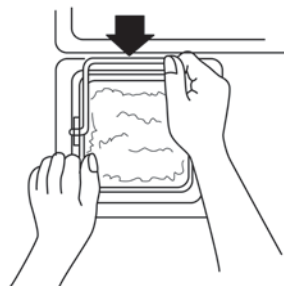


- 3 Placer tous les ingrédients, sauf la levure, dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette. Utiliser une spatule en caoutchouc pour niveler les ingrédients secs dans le moule; s'assurer de les étendre dans tous les coins. Ajouter la levure sur le dessus.



4

Insérer le moule et peser sur le bord jusqu'à ce qu'il s'emboîte solidement. Replier la poignée. Si le moule ne s'emboîte pas solidement, le retirer de la machine en le tirant vers le haut par la poignée puis recommencer.



5

Fermer le couvercle. Brancher la machine dans une prise de 120 V ~ 60 Hz. L'écran indiquera par défaut 1 et 3:05, un pain de 900 g/2 lb, et la couleur de croûte moyenne.



6

Appuyer sur la touche PROG pour choisir le programme voulu. Chaque fois qu'on appuie sur la touche PROG, un bip se fait entendre et le chiffre à l'écran passe au programme suivant.

Appuyer sur la touche LOAF pour sélectionner la taille de la miche, soit 450 g/1 lb, 675 g/1,5 lb ou 900 g/2 lb (sauf pour les programmes CUISSON RAPIDE, PAIN ÉCLAIR, PÂTE et CUISSON SEULEMENT). Chaque fois qu'on appuie sur la touche, un bip se fait entendre et l'écran indique par un trait la taille sélectionnée.

Appuyer sur la touche CRUST COLOR pour choisir la couleur de croûte souhaitée (sauf pour les programmes CUISSON RAPIDE, PAIN ÉCLAIR, PÂTE et CUISSON SEULEMENT). Chaque fois qu'on appuie sur la touche, un bip se fait entendre et l'écran indique par un trait la couleur sélectionnée.

L = PÂLE
P = MOYENNE
H = FONCÉE

7

Appuyer sur la touche START/STOP. Le témoin de fonctionnement s'allume et la durée restante du programme est affichée. Le compte à rebours se fait par tranches d'une minute. Tous les programmes sauf les programmes PAIN ÉCLAIR, PÂTE et CUISSON SEULEMENT émettront un bip au moment où il faudra ajouter des ingrédients durant le deuxième pétrissage. Le pétrissage ne s'arrête pas pendant que le couvercle est ouvert. Ajouter les ingrédients rapidement et uniformément par-dessus la pâte. Refermer rapidement le couvercle pour éviter de perdre trop de chaleur. Profiter de ce moment pour vérifier l'apparence de la boule de pâte et utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les ingrédients collés aux parois du moule.



8

La machine émettra trois bips lorsque le pain sera cuit. Appuyer sur la touche START/STOP et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. Ouvrir le couvercle puis sortir le moule au moyen de mitaines de four. Si le pain est laissé dans la machine une fois cuit, la machine se met automatiquement en mode Garde au chaud (pour tous les programmes sauf le programme PÂTE). Le pain sera gardé au chaud durant une heure. Le moule peut être retiré de la machine à n'importe quel moment durant le cycle Garde au chaud. Pour mettre fin au cycle Garde au chaud avant que l'heure complète ne soit écoulée, appuyer sur la touche START/STOP et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.



REMARQUE : Si on souhaite faire immédiatement un autre pain, laisser la machine refroidir pendant 10 à 15 minutes en laissant le couvercle ouvert et le moule à l'extérieur. Si on tente d'utiliser l'appareil trop tôt, un signal sera émis et l'écran indiquera E00 ou E01. Appuyer sur la touche START/STOP jusqu'à ce que l'écran indique à nouveau les réglages de base et attendre que l'appareil ait refroidi.

9

Avec des mitaines de four, tourner le moule à l'envers et le secouer pour en faire sortir le pain.

Placer le pain debout sur une grille et le laisser refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de le couper. Ceci permet à la vapeur de s'en échapper. **S'ASSURER D'ENLEVER LA LAME DE PÉTRISSAGE DU PAIN.**



ATTENTION :

- **LE MOULE, LA LAME DE PÉTRISSAGE ET LE PAIN SERONT TRÈS CHAUDS.**
- **TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS SON UTILISATION**

UTILISATION DE LA MINUTERIE

La minuterie peut être réglée pour reporter l'heure à laquelle le pain sera cuit jusqu'à 13 heures plus tard. La machine se mettra en marche juste au bon moment pour que le pain soit tout chaud et bien frais au moment voulu. La minuterie fonctionne pour tous les programmes sauf les programmes CUISSON RAPIDE, PÂTE et CUISSON SEULEMENT.

Mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué. Il est essentiel d'ajouter la levure en dernier par-dessus la farine en évitant tout contact avec les liquides. Ainsi la levure ne sera pas activée tant que la machine ne commencera pas à mélanger les ingrédients.

Il est déconseillé d'utiliser la minuterie pour des recettes contenant des ingrédients périssables.

Sélectionner le PROGRAMME, la TAILLE DE LA MICHE et la COULEUR DE LA CROÛTE. Avant d'appuyer sur la touche START, régler la minuterie pour la durée d'attente avant que le pain soit cuit.

PAR EXEMPLE : Disons qu'il est 21h00. On veut que le pain soit prêt à 6h30 le lendemain matin. Régler la minuterie à 9:30, car il doit s'écouler 9 heures et 30 minutes entre 21h00 et 6h30.



1. Lorsqu'on appuie sur les touches + ou -, l'heure avance ou recule par tranches de 10 minutes.

2. Si on enfonce l'une ou l'autre des touches de la minuterie et qu'on la maintient enfoncée, l'heure avance ou recule plus rapidement. Si on dépasse la marque de 13:00, la durée reprend du début.

3. Si on enfonce l'une ou l'autre des touches de la minuterie et qu'on la maintient enfoncée, l'heure avance ou recule plus rapidement. Si on dépasse la marque de 13:00, la durée reprend du début.

REMARQUE : La machine à pain se mettra en marche lorsque le compte à rebours atteindra l'heure à laquelle le programme sélectionné doit commencer.



Le deux-points clignotera

DIRECTIVES D'ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Toute réparation nécessitant que l'appareil soit démonté doit être faite par un technicien qualifié.

NETTOYAGE

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL ET LE LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE NETTOYER. Ne jamais utiliser de vinaigre, d'eau de Javel ou de produits chimiques forts pour nettoyer la machine à pain.

1. Débrancher la machine et la laisser refroidir avant de la nettoyer.

2. **MOULE ET LAME DE PÉTRISSAGE**

Sortir le moule de la chambre de cuisson et en retirer la lame de pétrissage. Laver le moule (intérieur et extérieur) ainsi que la lame de pétrissage avec de l'eau chaude savonneuse, mais **NE PAS IMMERGER LE MOULE DANS L'EAU NI LE METTRE AU LAVE-VAISSELLE**. Si la lame de pétrissage est coincée sur l'arbre de transmission, remplir le moule avec de l'eau chaude savonneuse et laisser reposer jusqu'à 30 minutes, jusqu'à ce que la lame se détache (laisser reposer plus longtemps risque d'endommager la surface antiadhésive). **NE PAS UTILISER DE FORCE EXCESSIVE**.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ni d'ustensiles en métal dans le moule ou sur la lame de pétrissage au risque d'endommager la surface antiadhésive. Il est normal qu'une certaine usure apparaisse avec le temps. La surface antiadhésive peut se décolorer légèrement mais ceci n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil ni la qualité des résultats.

3. **EXTÉRIEUR**

Nettoyer l'extérieur de la machine à pain avec un linge humide et un tampon à récurer en plastique au besoin. Ne pas frotter trop fort sous peine d'égratigner la surface.

4. **INTÉRIEUR**

Nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson avec un linge ou une éponge légèrement humide. Il est possible d'utiliser un tampon à récurer en plastique au besoin. Ne pas frotter trop fort sous peine d'égratigner la surface. Ne jamais verser d'eau, de solvants ou de solutions de nettoyage dans la chambre de cuisson.

5. **HUBLOT EN VERRE**

Pour nettoyer le hublot en verre du couvercle, utiliser un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et un linge humide ou un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser de nettoyant ni de tampon abrasif sous peine d'égratigner le verre. Au besoin, le couvercle peut être enlevé pour un nettoyage plus complet. **NE PAS METTRE LE COUVERCLE AU LAVE-VAISSELLE NI LE FAIRE TREMPER DANS L'EAU**.

6. S'assurer que toutes les pièces amovibles ont été parfaitement nettoyées et essuyées avant de ranger l'appareil.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces amovibles ont été parfaitement nettoyées et essuyées avant de ranger l'appareil. Remettre les pièces en place dans la machine, c'est-à-dire la lame de pétrissage dans le moule, et le moule dans la chambre de cuisson. Ranger la machine à pain avec le couvercle fermé.

AVANT DE TÉLÉPHONER POUR OBTENIR DU SERVICE

QUESTIONS	RÉPONSES
1 Pourquoi la hauteur et la forme du pain varient d'une miche à l'autre?	La hauteur et la forme du pain peuvent différer dépendamment des ingrédients, de la température ambiante et de la durée réglée pour la minuterie. De plus, il est essentiel que les ingrédients soient mesurés très exactement pour réussir un pain savoureux.
2 Le pain a une drôle d'odeur. Pourquoi?	Les ingrédients utilisés n'étaient peut-être plus frais ou on a utilisé trop de levure. Toujours utiliser des ingrédients frais. Par ailleurs, il est essentiel que les ingrédients soient mesurés très exactement pour réussir un pain savoureux.
3 La lame de pétrissage reste coincée dans le pain.	Ceci peut arriver puisque la lame de pétris-sage est amovible. Utiliser un ustensile non métallique pour l'enlever. Attention : La lame de pétrissage sera chaude.
4 Il y a de la farine sur un des coins de la miche de pain.	Parfois de la farine dans un coin du moule peut ne pas s'être mélangée complètement dans la pâte. Racler la farine de la miche avec une spatule.
5 Pourquoi ne peut-on pas régler la minuterie à plus de 13 heures?	Un délai plus long risquerait d'altérer les résultats.
6 Peut-on couper de moitié ou doubler la quantité des ingrédients?	Non. Si le moule ne contient pas assez d'ingrédients, la lame de pétrissage ne réussira pas à bien pétrir la pâte. S'il en contient trop, le pain déborde du moule.
7 Peut-on utiliser du lait frais à la place du lait en poudre?	Oui, pour tous les programmes sauf le programme CUISSON RAPIDE. S'assurer de soustraire la même quantité d'eau pour arriver à la bonne quantité totale de liquide (à une température de 80 °F/27 °C). Il est cependant déconseillé d'utiliser du lait frais lorsqu'on utilise la minuterie, car il pourrait se gâter dans le moule.
8 Pourquoi le message E00 ou E01 clignote-t-il à l'écran?	La cavité de la machine à pain a besoin de refroidir avant de faire un autre pain.

LISTE DE CONTRÔLE

RÉSULTATS			Bread maker does not operate/ ingredients not mixing	De la fumée s'échappe des sorties d'air/odeur de brûlé	Les bords du pain retombent/ le fond est humide	Le pain déborde/ texture grumeleuse 	Le pain retombe/ texture grumeleuse 	Levée insuffisante/ texture dense 	Tranches inégales et collantes	
Raisons possibles :										
ERREURS DE FONCTIONNEMENT	1. Machine débranchée/panne de cou-rant		☐							
	2. L'écran indique E00 ou E01		☐							
	3. Ingrédients répandus sur l'élément chauffant			☐						
	4. Couvercle ouvert durant la cuisson							☐		
	5. Pain laissé trop longtemps dans le moule après la fin du programme				☐					
	6. Pain tranché tout de suite après la cuisson (la vapeur n'a pas eu le temps de s'échapper)								☐	
	7. Lame de pétrissage non installée		☐							
PROBLÈMES AVEC LES INGRÉDIENTS	ERREURS DE MESURE	Eau	8. Pas assez					☐		
			9. Trop			☐	☐	☐		
		Farine	10. Pas assez					☐		
			11. Trop						☐	
		Levure	12. Pas de levure						☐	
			13. Pas assez						☐	
			14. Trop				☐	☐		
	15. Pas de sucre, de mélasse ni de miel							☐		
	16. Ingrédients utilisés autres que ceux recommandés					☐	☐	☐		
	Farine	17. Mauvais type de farine utilisée						☐		
	Levure	18. Levure en contact avec l'eau avant le pétrissage						☐		
		19. Levure périmée utilisée						☐		
	20. Eau trop chaude ou trop froide							☐		

SUGGESTIONS

Le numéro de chacune des suggestions qui suivent correspond à celui de la LISTE DE CONTRÔLE. S'assurer de lire les deux.

1. Brancher la machine dans une prise de 120 V ~ 60 Hz. Consulter les directives relatives aux pannes de courant. Aucun programme n'a été sélectionné. Appuyer sur la touche START/STOP pour effacer l'écran après le dernier programme.
2. Ouvrir le couvercle, sortir le moule et le laisser refroidir.
3. Attendre que le programme soit terminé; débrancher la machine, la laisser refroidir et la nettoyer.
4. Ouvrir le couvercle uniquement durant le pétrissage pour vérifier la boule de pâte ou pour ajouter des ingrédients.
5. Retirer le pain du moule dès que le programme est terminé et placer le pain sur une grille.
6. Laisser le pain refroidir environ 20 minutes.
7. Fixer la lame de pétrissage sur l'arbre dans le moule.
8. à 11. Vérifier la boule de pâte au bip sonore.
La boule devrait être ronde, lisse, souple et légèrement collante au toucher. (Avec le programme CUISSON RAPIDE la boule de pâte sera très collante au toucher.)
Si la préparation a plutôt la consistance d'une pâte à gâteau, ajouter 15 ml de farine. Laisser la farine se mélanger; en rajouter au besoin. Si la préparation est trop sèche, ajouter 5 ml d'eau et laisser la pâte l'absorber. Rajouter de l'eau au besoin.
12. Suivre la recette.
13. Augmenter la quantité de 1 ml à la fois.
14. Réduire la quantité de 1 ml à la fois.
15. Les substituts de sucre artificiels ne sont pas recommandés.
16. Suivre la recette ou les recommandations de substitutions.
17. On ne peut remplacer une farine par une autre.
18. Verser la levure sur le dessus de la farine en évitant tout contact avec les liquides.
19. S'assurer que la levure est fraîche et à température ambiante.
20. L'eau doit être à 80 °F/27 °C pour tous les programmes sauf le programme CUISSON RAPIDE pour lequel elle devrait être entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C.

INFORMATION À L'ÉCRAN

Toujours utiliser la machine à pain dans une pièce à l'abri des courants d'air et où la température est d'au moins 59 °F/15 °C, mais ne dépasse pas 90 °F/32 °C. Ne pas utiliser la machine à pain dans un garage non chauffé, à l'extérieur, près d'une bouche de chaleur ou directement au soleil. En général, l'écran indique ce qui se passe avec la machine à pain. Voici certains points à considérer :

MESSAGES	RAISON	RAISON
00:00 (le deux-points clignote)	Le cycle est terminé. La fonction Garde au chaud est activée.	Appuyer sur la touche START/STOP pour annuler.
E00 ou E01 L'appareil émet un bip	L'appareil est trop froid (sous 59 °F/15 °C). L'appareil est trop chaud.	Appuyer sur la touche START/STOP pour annuler. Ouvrir le couvercle, sortir le moule et laisser l'appareil refroidir avec le couvercle ouvert ou placer la machine à pain dans une pièce chaude et la laisser se réchauffer. Si l'écran indique toujours E00 ou E01 après que l'appareil a complètement refroidi, l'appareil peut nécessiter une réparation. Communiquer avec le service à la clientèle pour faire réparer ou remplacer l'appareil.
EEE L'appareil émet un bip (sous 59 °F/15 °C)	La température ambiante est trop basse.	Appuyer sur la touche START/STOP pour annuler.
Écran vide	Le courant a été coupé.	Débrancher et rebrancher l'appareil. L'appareil doit être réinitialisé.
EEE, HHH, E00 L'appareil émet un bip	Court-circuit du capteur	Communiquer avec le service à la clientèle pour faire réparer ou remplacer l'appareil.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Alimentation		120 V ~ 60 Hz
Consommation de courant	Élément chauffant	560W
	Moteur de pétrissage	50W
Dimension (LxPxH)		32 x 29 x 29,5 cm
Poids		Approx. 4,3 kg

RECETTES POUR LA MACHINE À PAIN



PAINS DE BASE

. . . AUSSI SIMPLE QUE 1 - 2 - 3

- 1.** Mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué. Consulter la section CONSEILS UTILES POUR LE PAIN ET LA PÂTE pour savoir comment bien mesurer les ingrédients. Placer le moule dans la machine à pain.
- 2.** Fermer le couvercle. Sélectionner le programme pour pains de base, choisir la couleur de croûte et appuyer sur Start.
- 3.** Lorsque le pain est cuit, retirer le moule de la machine à pain. Renverser le moule et le secouer pour en faire sortir la miche. Laisser la miche refroidir debout sur une grille avant de la trancher.

Nous suggérons de commencer par une recette de PAIN BLANC. Suivre chacune des étapes attentivement. Ces étapes ont été formulées de façon à éliminer la plupart des erreurs courantes lors de la fabrication de pain et peuvent être utiles pour toutes les recettes.

PAIN BLANC

	MICHE DE 450 G	MICHE DE 675 G	MICHE DE 900 G
Eau à 80 °F/27 °C	¾ tasse	1 tasse	1 ¼ tasse
Huile	4 c. à thé	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre	4 c. à thé	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
Farine à pain	2 ¼ tasses	3 tasses	4 tasses
Levure sèche active RED STAR®	1½ c. à thé	2 ¼ c. à thé	1 c. à soupe
ou			
Levure à levée rapide RED STAR®	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
ou			
Levure pour machine à pain	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé

PROGRAMME : BASE

- Retirer le moule de la machine à pain. Fixer la lame de pétrissage sur l'arbre. Veiller à ce que tous les ingrédients, sauf l'eau, soient à température ambiante.
- Utiliser une tasse à mesurer les liquides pour mesurer l'eau (80 °F/27 °C/température d'un biberon) et verser dans le moule.
- Utiliser une cuillère à mesurer pour mesurer l'huile et verser dans le moule.
- Utiliser une cuillère à mesurer pour mesurer le sucre et le sel; niveler le dessus de la cuillère avec une lame droite et verser dans le moule.
- Au moyen d'une cuillère, remplir de farine à pain une tasse à mesurer pour ingrédients secs; niveler le dessus avec une lame droite et verser dans le moule. Étaler dans tous les coins. Frapper doucement le moule contre le plan de travail 3 fois pour tasser tous les ingrédients secs.
- Mesurer avec soin la levure avec une cuillère à mesurer; niveler le dessus avec une lame droite et verser dans le moule. Si on utilise la minuterie, s'assurer que la levure est sur le dessus de la farine à pain, sans aucun contact avec les liquides.
- Placer le moule dans la machine à pain. Peser sur le bord jusqu'à ce qu'il s'emboîte solidement. Fermer le couvercle.
- Appuyer sur la touche PROG pour sélectionner le PROGRAMME, sélectionner la TAILLE DE MICHE, la COULEUR DE CROÛTE et régler la MINUTERIE pour retarder la cuisson du pain ou appuyer sur START pour démarrer la machine.
- Au signal sonore durant le cycle de pétrissage, vérifier la boule de pâte. Elle devrait être légèrement collante au toucher. Rajouter de l'eau ou de la farine au besoin; voir la section BOULE DE PÂTE. À ce moment, racler les parois du moule pour en décoller la pâte ou la farine qui pourrait y être restée collée.
- Lorsque le pain est cuit trois bips se font entendre et le cycle Garde au chaud s'enclenche. L'écran indiquera 0:00, et le deux-points clignotera.
- Appuyer sur STOP et au moyen de mitaines de four retirer doucement le moule de la machine à n'importe quel moment durant le cycle Garde au chaud.
ATTENTION : LA CAVITÉ DE LA MACHINE, LE MOULE, LA LAME DE PÉTRISSAGE ET LE PAIN SERONT TRÈS CHAUDS. UTILISER DES MITAINES DE FOUR.
- Renverser le moule et le secouer à plusieurs reprises pour en faire sortir le pain. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal à l'intérieur du moule ni de la machine. Retirer la lame de pétrissage et laisser la miche refroidir debout sur une grille pendant environ 20 à 30 minutes avant de la trancher.
- Si la miche ne sort pas facilement du moule, la laisser reposer sur une surface résistant à la chaleur pendant 5 minutes, puis réessayer. Lorsque le pain a complètement refroidi, ce qui prend environ 1 heure, le ranger dans un contenant hermétique.
- DÉBRANCHER LA MACHINE AVANT DE LA NETTOYER. NE PAS IMMERGER LE MOULE DANS L'EAU, voir les sections NETTOYAGE et RANGEMENT.

PAIN BRIOCHÉ

Œuf(s), à température ambiante plus
 Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
 Huile
 Sucre
 Sel
 Farine à pain
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

1
 $\frac{3}{4}$ tasse
 1 c. à soupe
 1 c. à soupe
 1 c. à thé
 2 $\frac{1}{4}$ tasses
 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

 1 c. à thé

 1 c. à thé

MICHE DE 675 G

2
 1 tasse
 2 c. à soupe
 2 c. à soupe
 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
 3 tasses
 2 $\frac{1}{4}$ c. à thé

 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

MICHE DE 900 G

3
 1 $\frac{1}{2}$ tasse
 3 c. à soupe
 3 c. à soupe
 2 c. à thé
 4 tasses
 1 c. à soupe

 2 c. à thé

 2 c. à thé

PROGRAMME : BASE

PAIN DE BLÉ AU MIEL

Œuf, à température ambiante plus
 Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
 Huile
 Miel
 Sel
 Farine de blé entier
 Farine à pain
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

1
 $\frac{3}{4}$ tasse
 4 c. à thé
 2 c. à soupe
 1 c. à thé
 $\frac{1}{2}$ tasse
 1 $\frac{1}{2}$ tasse
 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

 1 c. à thé

 1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1
 1 tasse
 2 c. à soupe
 3 c. à soupe
 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
 1 tasse
 2 tasses
 2 $\frac{1}{4}$ c. à thé

 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

MICHE DE 900 G

1
 1 $\frac{1}{4}$ tasse
 3 c. à soupe
 $\frac{1}{4}$ tasse
 2 c. à thé
 2 tasses
 2 tasses
 1 c. à soupe

 2 c. à thé

 2 c. à thé

PROGRAMME : BASE

PAIN DE SEIGLE

Eau à 80 °F/27 °C
Huile
Graines de carvi
Cassonade
Sel
Farine à pain
Farine de seigle moyenne
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

$\frac{3}{4}$ tasse
4 c. à thé
2 c. à thé
4 c. à thé
1 c. à thé
1 $\frac{1}{2}$ tasse
 $\frac{3}{4}$ tasse
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1 tasse
2 c. à soupe
1 c. à soupe
2 c. à soupe
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
2 tasses
1 tasse
2 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

MICHE DE 900 G

1 $\frac{1}{4}$ tasse
3 c. à soupe
4 c. à thé
3 c. à soupe
2 c. à thé
2 $\frac{1}{2}$ tasses
1 $\frac{1}{2}$ tasse
1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

PROGRAMME : BASE

PAIN AUX OIGNONS

Eau à 80 °F/27 °C
Huile
Mélange pour soupe à l'oignon
Sucre
Farine à pain
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

$\frac{3}{4}$ tasse
4 c. à thé
4 c. à thé
2 c. à thé
2 $\frac{1}{4}$ tasses
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1 tasse
2 c. à soupe
2 c. à soupe
1 c. à soupe
3 tasses
2 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

MICHE DE 900 G

1 $\frac{1}{4}$ tasse
3 c. à soupe
3 c. à soupe
4 c. à thé
4 tasses
1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

PROGRAMME : BASE

PAIN AU PESTO

Eau à 80 °F/27 °C
Pesto, à température ambiante
Lait en poudre
Sucre
Sel
Farine à pain
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

$\frac{2}{3}$ tasse
2 c. à soupe
1 c. à soupe
1 c. à soupe
 $\frac{1}{2}$ c. à thé
2 tasses
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1 tasse
3 c. à soupe
4 c. à thé
4 c. à thé
 $\frac{3}{4}$ c. à thé
3 tasses
2 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

MICHE DE 900 G

1 $\frac{1}{4}$ tasse
 $\frac{1}{4}$ tasse
2 c. à soupe
2 c. à soupe
1 c. à thé
4 tasses
1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

PROGRAMME : BASE

PAIN AU FROMAGE ET AU POIVRE CONCASSÉ

	MICHE DE 450 G	MICHE DE 675 G	MICHE DE 900 G
Eau à 80 °F/27 °C	$\frac{2}{3}$ tasse	1 tasse	1 $\frac{1}{4}$ tasse
Féta, à température ambiante	42 g	64 g	85 g
Lait en poudre	4 c. à thé	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	$\frac{3}{4}$ c. à thé	1 c. à thé	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
Sucre	1 c. à soupe	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Poivre noir du moulin	2 c. à thé	1 c. à soupe	4 c. à thé
Farine à pain	2 $\frac{1}{4}$ tasses	3 tasses	4 tasses
Levure sèche active RED STAR®	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé	2 $\frac{1}{4}$ c. à thé	1 c. à soupe
ou			
Levure à levée rapide RED STAR®	1 c. à thé	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé	2 c. à thé
ou			
Levure pour machine à pain	1 c. à thé	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé	2 c. à thé

PROGRAMME : BASE

PAIN ITALIEN AUX FINES HERBES

	MICHE DE 450 G	MICHE DE 675 G	MICHE DE 900 G
Eau à 80 °F/27 °C	$\frac{3}{4}$ tasse + 2 c. à soupe	1 tasse + 2 c. à soupe	1 $\frac{1}{4}$ tasse
Huile	4 c. à thé	2 c. à soupe	2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe
Sucre	1 c. à soupe	3 c. à soupe	$\frac{1}{4}$ tasse
Sel	1 c. à thé	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé	2 c. à thé
Farine à pain	2 $\frac{1}{4}$ tasses	3 $\frac{1}{4}$ tasses	4 tasses
Assaisonnement à l'italienne	1 c. à thé	2 c. à thé	1 c. à soupe
Levure sèche active RED STAR®	1 $\frac{1}{4}$ c. à thé	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé	2 $\frac{1}{4}$ c. à thé
ou			
Levure à levée rapide RED STAR®	1 c. à thé	1 $\frac{1}{4}$ c. à thé	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
ou			
Levure pour machine à pain	1 c. à thé	1 $\frac{1}{4}$ c. à thé	1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

PROGRAMME : FRANÇAIS

Pour obtenir les meilleurs résultats possible, régler la COULEUR DE CROÛTE à moyenne.

PAIN AUX GRAINES DE SÉSAME ET DE TOURNESOL

Œuf à température ambiante plus
 Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
 Huile
 Mélasse
 Sucre
 Sel
 Farine à pain
 Farine de blé entier
 Graines de sésame
 Graines de cumin
 Graines de tournesol
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

1
 ¾ tasse
 1 ½ c. à soupe
 2 c. à thé
 2 c. à thé
 1 c. à thé
 1 ½ tasse
 ½ tasse
 1 ½ c. à soupe
 ¼ c. à thé
 1 ½ c. à soupe
 1 ½ c. à thé

 1 c. à thé

 1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1
 1 tasse
 2 c. à soupe
 1 c. à soupe
 1 c. à soupe
 1 ½ c. à thé
 2 ½ tasses
 ½ tasse
 2 c. à soupe
 ¼ c. à thé
 2 c. à soupe
 2 c. à thé

 1 ¼ c. à thé

 1 ¼ c. à thé

MICHE DE 900 G

1
 1 ¼ tasse
 3 c. à soupe
 2 c. à soupe
 2 c. à soupe
 2 c. à thé
 3 tasses
 1 tasse
 2 ½ c. à soupe
 ¼ c. à thé
 2 ¼ c. à soupe
 2 ¼ c. à thé

 1 ½ c. à thé

 1 ½ c. à thé

PROGRAMME : FRANÇAIS

PAIN FRANÇAIS

Eau à 80 °F/27 °C
 Sucre
 Sel
 Farine à pain
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

¾ tasse
 1 ½ c. à thé
 1 c. à thé
 2 ¼ tasses
 1 ½ c. à thé

 1 c. à thé

 1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1 tasse
 2 c. à thé
 1 ½ c. à thé
 3 tasses
 2 c. à thé

 1 ¼ c. à thé

 1 ¼ c. à thé

MICHE DE 900 G

1 ¼ tasse
 1 c. à soupe
 2 c. à thé
 4 tasses
 2 ¼ c. à thé

 1 ½ c. à thé

 1 ½ c. à thé

PROGRAMME : FRANÇAIS

PAIN AUX SHREDDED WHEAT

Œuf, à température ambiante plus

Eau à 80 °F/27 °C,

assez pour donner

Huile

Mélasse

Sel

Farine à pain

Farine de blé entier

Mini Shredded Wheat, écrasés

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

1

$\frac{3}{4}$ tasse + 1 c. à soupe

2 c. à soupe

2 c. à soupe

1 c. à thé

$\frac{1}{2}$ tasse

1 $\frac{1}{2}$ tasse

$\frac{1}{2}$ tasse

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1

1 tasse + 1 c. à soupe

3 c. à soupe

3 c. à soupe

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 tasse

2 tasses

$\frac{3}{4}$ tasse

2 c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

MICHE DE 900 G

1

1 $\frac{1}{4}$ tasse

$\frac{1}{4}$ tasse

$\frac{1}{4}$ tasse

2 c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ tasse

2 $\frac{1}{2}$ tasses

1 $\frac{1}{4}$ tasse

2 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

PROGRAMME : BLÉ ENTIER

PAIN DE BLÉ ENTIER À 100 %

Œuf, à température ambiante plus

Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner

Huile

Sucre

Sel

Farine de blé entier

Gluten de froment élastique

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

1

$\frac{3}{4}$ tasse

2 c. à soupe

2 c. à soupe

1 c. à thé

2 $\frac{1}{4}$ tasses

1 c. à soupe

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1

1 tasse

3 c. à soupe

3 c. à soupe

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

3 tasses

1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe

2 c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

MICHE DE 900 G

1

1 $\frac{1}{3}$ tasse

$\frac{1}{4}$ tasse

$\frac{1}{4}$ tasse

2 c. à thé

4 tasses

2 c. à soupe

2 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

PROGRAMME : BLÉ ENTIER

PUMPERNICKEL

Eau à 80 °F/27 °C

Huile

Mélasse

Sucre

Sel

Farine de seigle moyenne

Farine de blé entier

Farine à pain

Cacao non sucré

Café instantané

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

¾ tasse

1 c. à soupe

1 c. à soupe

1 c. à soupe

1 c. à thé

¼ tasse

¾ tasse

1 ¼ tasse

1 c. à soupe

1 c. à thé

1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1 tasse

4 c. à thé

4 c. à thé

4 c. à thé

1 ½ c. à thé

⅓ tasse

1 tasse

2 tasses

4 c. à thé

1 ½ c. à thé

2 c. à thé

1 ¼ c. à thé

1 ¼ c. à thé

MICHE DE 900 G

1 ¼ tasse

2 c. à soupe

2 c. à soupe

2 c. à soupe

2 c. à thé

½ tasse

1 ⅓ tasse

2 ⅓ tasses

2 c. à soupe

2 c. à thé

2 ¼ c. à thé

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

PROGRAMME : BLÉ ENTIER

PAIN AUX TROIS FARINES DE BLÉ

Œuf, à température ambiante plus

Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner

Huile

Mélasse noire

Sel

Blé concassé

Son de blé

Germe de blé

Farine de blé entier

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

1

1 tasse

1 c. à soupe

2 c. à soupe

1 c. à thé

1 ½ c. à soupe

3 c. à soupe

3 c. à soupe

1 tasse

1 tasse

1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1

1 tasse + 2 c. à soupe

2 c. à soupe

3 c. à soupe

1 ½ c. à thé

2 c. à soupe

¼ tasse

¼ tasse

1 ½ tasse

1 ½ tasse

2 c. à thé

1 ¼ c. à thé

1 ¼ c. à thé

MICHE DE 900 G

1

1 ¼ tasse

3 c. à soupe

¼ tasse

2 c. à thé

3 c. à soupe

⅓ tasse

⅓ tasse

2 tasses

2 tasses

2 ¼ c. à thé

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

PROGRAMME : BLÉ ENTIER

PAIN AUX CANNEBERGES ET AUX NOIX

	MICHE DE 450 G	MICHE DE 675 G	MICHE DE 900 G
Œuf(s), à température ambiante plus assez de lait à 80 °F/27 °C, assez pour donner	1	2	2
Beurre, à température ambiante	¾ tasse	1 tasse	1 ¼ tasse
Sucre	3 c. à soupe	¼ tasse	⅓ tasse
Sel	3 c. à soupe	¼ tasse	⅓ tasse
Zeste de citron	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
Farine à pain	½ c. à thé	¾ c. à thé	1 c. à thé
Levure sèche active RED STAR®	2 ¼ tasses	3 tasses	4 tasses
ou	1 ½ c. à thé	2 ¼ c. à thé	1 c. à soupe
Levure à levée rapide RED STAR®	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
ou			
Levure pour machine à pain	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
AJOUTER AU BIP			
Canneberges séchées ou			
Cerises séchées	¼ tasse	⅓ tasse	½ tasse
Noix de Grenoble, hachées	¼ tasse	⅓ tasse	½ tasse

PROGRAMME : SUCRÉ

PAIN AUX FRUITS

	MICHE DE 450 G	MICHE DE 675 G	MICHE DE 900 G
Eau à 80 °F/27 °C	¼ tasse	½ tasse	½ tasse
Lait à 80 °F/27 °C	½ tasse	⅔ tasse	¾ tasse
Huile	1 c. à soupe	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 ½ c. à thé	2 c. à thé	2 ¼ c. à thé
Sucre	3 c. à soupe	¼ tasse	⅓ tasse
Farine à pain	2 ¼ tasses	3 ⅓ tasses	4 tasses
Levure sèche active RED STAR®	1 ½ c. à thé	2 ¼ c. à thé	1 c. à soupe
ou			
Levure à levée rapide RED STAR®	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
ou			
Levure pour machine à pain	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
AJOUTER AU BIP			
Noix de Grenoble, hachées	⅓ tasse	½ tasse	⅔ tasse
Fruits confits	⅓ tasse	½ tasse	⅔ tasse

PROGRAMME : SUCRÉ

PAIN RICHE ET SUCRÉ

Œuf(s), à température ambiante plus
Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
Huile
Sucre
Sel
Farine à pain
Raisins secs
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

1
¾ tasse
4 c. à thé
4 c. à thé
1 c. à thé
2 ¼ tasses
⅓ tasse
1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

2
1 tasse
2 c. à soupe
2 c. à soupe
1 ½ c. à thé
3 tasses
½ tasse
2 ¼ c. à thé

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

MICHE DE 900 G

2
1 ¼ tasse
3 c. à soupe
3 c. à soupe
2 c. à thé
4 tasses
⅔ tasse
1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

AJOUTER AU BIP

Canneberges séchées ou
Cerises séchées
Noix de Grenoble, hachées

¼ tasse
¼ tasse

⅓ tasse
⅓ tasse

½ tasse
½ tasse

PROGRAMME : SUCRÉ

PAIN AUX RAISINS, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

Eau à 80 °F/27 °C
Huile
Cannelle
Cassonade foncée
Sel
Farine à pain
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

MICHE DE 450 G

¾ tasse
4 c. à thé
½ c. à thé
2 c. à thé
1 c. à thé
2 ¼ tasses
1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

MICHE DE 675 G

1 tasse
2 c. à soupe
¾ c. à thé
1 c. à soupe
1 ½ c. à thé
3 tasses
2 ¼ c. à thé

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

MICHE DE 900 G

1 ¼ tasse
3 c. à soupe
1 c. à thé
4 c. à thé
2 c. à thé
4 tasses
1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

AJOUTER AU BIP

Raisins secs
Noix

⅓ tasse
⅓ tasse

½ tasse
½ tasse

⅔ tasse
⅔ tasse

PROGRAMME : SUCRÉ

PAIN BLANC SANS GLUTEN DE BASE

	MICHE DE 450 G	MICHE DE 675 G	MICHE DE 900 G
Farine de riz	1 ⅓ tasse	2 tasses	2 ½ tasses
Fécule de pomme de terre	⅓ tasse	½ tasse	½ tasse
Farine de tapioca	⅓ tasse	½ tasse	½ tasse
Lait en poudre	½ tasse	½ tasse	⅔ tasse
Gomme de xanthane	2 c. à thé	2 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sel	1 c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
Eau tiède (entre 80° et 90°F/26° et 32 °C)	1 ¼ tasse	1 ⅔ tasse	2 tasses
Beurre, fondu	3 c. à soupe	4 c. à soupe	5 c. à soupe
Œufs, à température ambiante, légèrement bat-tus	2	3	4
Vinaigre de cidre	½ c. à thé	1 ½ c. à thé	2 c. à thé
Sucre	1 c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Levure sèche en granules	3 c. à thé	1 ½ c. à soupe	2 c. à soupe

****TAILLE PRÉFÉRÉE POUR TESTER LA RECETTE**

1. Mettre les 6 premiers ingrédients secs dans un bol à mélanger. Brasser doucement pour mélanger; réserver. Mettre l'eau, le beurre, les œufs battus et le vinaigre dans un petit bol et fouetter. Ajouter le sucre en brassant.
2. Placer les ingrédients liquides dans le fond du moule.
3. Ajouter avec une cuillère les ingrédients secs uniformément sur les liquides; étaler les ingrédients secs dans les coins du moule.
4. Saupoudrer la levure uniformément sur les ingrédients secs.
5. Insérer le moule dans la machine à pain et peser sur le bord jusqu'à ce qu'il s'emboîte solidement. Replier la poignée et fermer le couvercle.

Brancher la machine et la programmer selon les indications données à la page 17 du manuel en utilisant les réglages suivants :

P1 BASE

MICHE DE 675 G

COULEUR DE CROÛTE MOYENNE

Appuyer sur Start pour démarrer le programme.

REMARQUE : La consistance de la pâte d'un pain sans gluten se rapprochera davantage de celle d'une pâte à gâteau que d'une pâte avec levure traditionnelle. Le mouvement de la lame de pétrissage sera visible durant le mélange. Ne pas utiliser plus de farine pour épaissir la pâte.

CONSEILS/VARIANTES

1. Pour obtenir les meilleurs résultats possible, toujours utiliser des œufs à température ambiante.
2. Ajouter 1 c. à soupe de graines de lin ou de graines de tournesol moulues durant le deuxième cycle de pétrissage pour rajouter de la saveur et de la texture. (La machine à pain émettra un bip pour indiquer à quel moment ajouter les ingrédients supplémentaires.)
3. Remplacer 1 tasse de farine de riz blanc par de la farine de riz brun.
4. Ce pain se conserve très bien au congélateur pendant jusqu'à 6 semaines. Laisser le pain refroidir complètement, l'emballer dans de la pellicule plastique puis le placer dans un sac en plastique. (Pour plus de commodité, trancher le pain avant de le congeler.)
5. On trouve sur le marché plusieurs variétés de préparations sans gluten, offertes dans la plupart des épiceries. La plupart comportent des instructions pour la cuisson en machine à pain. La farine de riz est faite à partir de riz poli non cuit qui est moulu en une poudre. Il faut utiliser de la farine de riz avec des féculs comme la fécule de maïs, de tapioca et de pomme de terre.

PAINS À CUISSON RAPIDE

Le programme CUISSON RAPIDE, avec sa température plus élevée durant les cycles de levage et de cuisson, est pratique pour cuire un pain frais et tout chaud en moins d'une heure. Les programmes plus longs, dont les températures de levage et de cuisson sont moins élevées, donnent des pains plus hauts et plus développés. Par ailleurs, rappelons qu'on peut utiliser la minuterie pour retarder la cuisson des pains avec les programmes plus longs.

... AUSSI SIMPLE QUE 1 - 2 - 3

- 1.** Mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué. Consulter la section CONSEILS UTILES POUR LE PAIN ET LA PÂTE pour savoir comment bien mesurer les ingrédients. Placer le moule dans la machine à pain.
- 2.** Fermer le couvercle. Sélectionner le programme CUISSON RAPIDE et appuyer sur START.
- 3.** Lorsque le pain est cuit, retirer le moule de la machine à pain. Renverser le moule et le secouer pour en faire sortir la miche. Laisser la miche refroidir debout sur une grille avant de la trancher.

Comme premier essai avec le programme CUISSON RAPIDE nous suggérons la recette de PAIN BLANC. Consulter la section CONSEILS UTILES POUR LE PAIN ET LA PÂTE pour savoir comment bien mesurer les ingrédients. Suivre chacune des étapes attentivement, en notant bien que la température de l'eau doit se situer entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C et qu'on doit utiliser de la levure à levée rapide ou pour machine à pain.

ASTUCES CONCERNANT LE PROGRAMME CUISSON RAPIDE

- La température de l'eau doit se situer entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C.
- On doit utiliser une plus grande quantité de levure à levée rapide ou pour machine à pain. La même quantité peut être utilisée pour l'une ou l'autre.
- La boule de pâte pour le programme CUISSON RAPIDE doit être très souple, lisse, collante au toucher et détachée des parois. Ne pas rajouter de farine.
- Vérifier la boule de pâte au signal sonore et, au besoin, racler les parois du moule avec une spatule en caoutchouc pour en décoller la pâte ou la farine qui pourrait y être restée collée.
- En raison de la température plus élevée durant les cycles de levage et de cuisson, la croûte de la miche de pain produite avec ce programme peut être foncée et croustillante et la miche peut être fendue sur le dessus.

PAIN BLANC

Eau entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C

Huile

Sucre

Sel

Farine à pain

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

MICHE DE 900 G

1 ½ tasse

6 c. à soupe

3 c. à soupe

1 ½ c. à thé

4 tasses

4 c. à thé

4 c. à thé

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

1. Retirer le moule de la machine à pain. Fixer la lame de pétrissage sur l'arbre. Veiller à ce que tous les ingrédients, sauf l'eau, soient à température ambiante.
2. Utiliser une tasse à mesurer les liquides pour mesurer l'eau (entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C) et verser dans le moule.
3. Utiliser une cuillère à mesurer pour mesurer l'huile et verser dans le moule.
4. Utiliser une cuillère à mesurer pour mesurer le sucre et le sel; niveler le dessus de la cuillère avec une lame droite et verser dans le moule.
5. Au moyen d'une cuillère, remplir de farine à pain une tasse à mesurer pour ingrédients secs; niveler le dessus avec une lame droite et verser dans le moule. Étaler dans tous les coins. Frapper doucement le moule contre le plan de travail 3 fois pour tasser tous les ingrédients secs.
6. Mesurer avec précision la levure à levée rapide RED STAR® avec une cuillère à mesurer; niveler le dessus avec une lame droite et verser dans le moule.
7. Placer le moule dans la machine à pain. Peser sur le bord jusqu'à ce qu'il s'emboîte solidement. Fermer le couvercle.
8. Sélectionner le programme CUISSON RAPIDE et appuyer sur START.
9. Environ cinq minutes après le début du pétrissage, vérifier la boule de pâte. Elle devrait être collante au toucher. À ce moment, racler les parois du moule pour en décoller la pâte ou la farine qui pourrait y être restée collée.
10. Lorsque trois bips se font entendre, le pain est cuit.
11. Au moyen de mitaines de four retirer prudemment le moule de la machine.

ATTENTION : LA CAVITÉ DE LA MACHINE, LE MOULE, LA LAME DE PÉTRISSAGE ET LE PAIN SERONT TRÈS CHAUDS. UTILISER DES MITAINES DE FOUR.

12. Renverser le moule et le secouer à plusieurs reprises pour en faire sortir le pain. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal à l'intérieur du moule ni de la machine. Retirer la lame de pétrissage et laisser la miche refroidir debout sur une grille pendant environ 20 minutes avant de la trancher.
13. Lorsque le pain a complètement refroidi, ce qui prend environ 1 heure, le ranger dans un contenant hermétique.
14. DÉBRANCHER LA MACHINE AVANT DE LA NETTOYER. NE PAS IMMERGER LE MOULE DANS L'EAU, voir les sections NETTOYAGE et RANGEMENT.

PAIN BRIÔCHÉ

Œufs, à température ambiante plus
Eau entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C, assez pour donner
Huile
Sucre
Sel
Farine à pain
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

MICHE DE 900 G

3
1 ¼ tasse + 2 c. à soupe
¼ tasse
3 c. à soupe
1 ½ c. à thé
4 tasses
4 c. à thé

4 c. à thé

PAIN AU PESTO

Eau entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C
Pesto, à température ambiante
Lait en poudre
Sucre
Sel
Farine à pain
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

MICHE DE 900 G

1 ¼ tasse + 2 c. à soupe
¼ tasse
2 c. à soupe
2 c. à soupe
1 c. à thé
4 tasses
4 c. à thé

4 c. à thé

PAIN AU FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRE CONCASSÉ

Eau entre 110° et 115 °F/43° et 46 °C
Féta, à température ambiante
Lait en poudre
Sel
Sucre
Poivre noir du moulin
Farine à pain
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

MICHE DE 900 G

1 ¼ tasse + 2 c. à soupe
85 g
3 c. à soupe
1 c. à thé
3 c. à soupe
4 c. à thé
4 tasses
4 c. à thé

4 c. à thé

PAIN À LA POMME DE TERRE

Eau entre 115° et 125 °F/43° et 51 °C (chaude)
Huile
Pommes de terre instantanées (flocons)
Sel
Sucre
Farine à pain
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

PAIN AU FROMAGE ET AUX OIGNONS

Eau entre 115° et 125 °F/43° et 51 °C (chaude)
Sel
Sucre
Cheddar fort, râpé
Oignon déshydraté
Farine à pain
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

MICHE DE 900 G

1 $\frac{3}{4}$ tasse
 $\frac{1}{4}$ tasse
 $\frac{2}{3}$ tasse
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
3 c. à soupe
4 tasses
4 c. à thé

4 c. à thé

MICHE DE 900 G

1 $\frac{1}{3}$ tasse + 1 c. à soupe
1 c. à thé
2 c. à soupe
 $\frac{3}{4}$ tasse
2 c. à soupe
4 tasses
4 $\frac{1}{2}$ c. à thé

4 $\frac{1}{2}$ c. à thé

PAIN ITALIEN AUX FINES HERBES

Eau entre 115° et 125 °F/43° et 51 °C (chaude)
Huile
Sel
Sucre
Lait en poudre
Assaisonnement à l'italienne
Farine à pain
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

PAIN AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE

Eau entre 115° et 125 °F/43° et 51 °C (chaude)
Huile
Zeste d'orange séché
Canneberges séchées
Sel
Sucre
Lait en poudre
Farine à pain
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

PROGRAMME : CUISSON RAPIDE

MICHE DE 900 G

1 ½ tasse + 2 c. à soupe
6 c. à soupe
1 ½ c. à thé
3 c. à soupe
2 c. à soupe
2 c. à soupe
4 tasses
4 ½ c. à thé

4 ½ c. à thé

MICHE DE 900 G

1 ½ tasse
3 c. à soupe
1 c. à soupe
¾ tasse
1 ½ c. à thé
3 c. à soupe
2 c. à soupe
4 tasses
4 ½ c. à thé

4 ½ c. à thé

PAIN DE LA VEILLE

ANANAS PANÉ

Ananas en morceaux	1 conserve de 425 g
Fécule de maïs	2 c. à soupe
Sucre	½ tasse
Beurre	¼ tasse
Pain blanc, en cubes de 2,5 cm	2 tasses

Égoutter l'ananas en conservant le jus. Ajouter au jus assez d'eau pour donner 1 tasse de liquide. Mélanger la fécule de maïs et le sucre, ajouter le jus et le beurre et chauffer jusqu'à épaississement. Verser par-dessus l'ananas et le pain, et brasser légèrement pour incorporer. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 30 minutes.

PUDDING DE PAIN PERDU

Pain blanc, en cubes de 2,5 cm	1 ½ tasse
Pouding cuit et garniture pour tarte à la vanille du com-merce	1 boîte de 85 g
Cannelle	1 c. à thé
Lait	2 tasses

Mélanger tous les ingrédients dans un contenant de 1 L allant au micro-ondes. Cuire à découvert au micro-ondes à puissance maximale pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne – brasser à quelques reprises durant la seconde moitié de la cuisson. Sinon, cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 30 minutes – brasser à mi-temps de la cuisson. Servir chaud ou froid.

BOUCHÉES DE PAIN GRILLÉ

Pain, en tranche de 1,25 cm	8 tranches
Beurre, fondu	¼ tasse
Mélange d'assaisonnement sec*	4 c. à thé

*Utiliser n'importe quel mélange sec parmi les suivants : épices pour sauce à spaghetti, pour vinaigrette ranch, assaisonnement à l'italienne, poudre d'ail ou sel d'ail. Ajuster les quantités au goût.

Faire fondre le beurre avec l'assaisonnement. Placer les tranches de pain sur une tôle à biscuits et badigeonner légèrement avec le mélange de beurre. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Laisser refroidir. Couper en bouchées.

PAINS ÉCLAIRS ET GÂTEAUX

Les pains éclairs et les gâteaux sont faits avec de la poudre à pâte et du bicarbonate de soude qui sont activés par l'humidité plutôt que par la chaleur. La pâte n'est mélangée que suffisamment longtemps pour incorporer tous les ingrédients et est cuite immédiatement après.

Les préparations à gâteau standard (environ 510 g) et à pain éclair en boîte (environ 425 g) donnent de bons résultats avec le programme PAIN ÉCLAIR. Mettre dans le moule les ingrédients indiqués sur la boîte et sélectionner le programme PAIN ÉCLAIR pour obtenir un gâteau ou un pain éclair parfaitement cuit.

On recommande que tous les liquides soient à 80 °F/27 °C (eau, lait, œufs, huile, beurre) et placés au fond du moule, avec les ingrédients secs par-dessus. Après avoir insérer le moule dans la machine, sélectionner le programme PAIN ÉCLAIR.

Durant le cycle de mélange, il se peut qu'une partie des ingrédients secs s'agglutine dans les coins du moule. Il suffit alors de racler les coins avec une spatule en caoutchouc pour ramener les ingrédients vers le centre et éviter les grumeaux.

Une fois le programme terminé, la machine émet trois bips. Avant de retirer le moule de la machine à pain, vérifier que le pain éclair ou le gâteau est prêt en insérant un cure-dent ou une sonde à gâteau au centre. Retirer le cure-dent. Si le gâteau est prêt, le cure-dent sera propre et sec. Cependant, si de la pâte est collée au cure-dent, régler la machine au programme CUISSON SEULEMENT pour poursuivre la cuisson le temps nécessaire. Vérifier le gâteau toutes les 10 minutes. Selon la taille du pain éclair ou du gâteau et le degré d'humidité de la pâte, de 10 à 30 minutes de cuisson supplémentaire peuvent être nécessaires.

Prendre note que le cycle CUISSON SEULEMENT est d'une durée totale de 60 minutes et que la machine indiquera 1:00.

Une fois la cuisson terminée, sortir le moule de la machine et laisser le pain éclair ou le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Les pains éclairs et les gâteaux sont plus fragiles que les pains à la levure. Ils doivent reposer dans le moule avant de les démouler pour laisser la vapeur s'échapper et permettre à l'intérieur de s'affermir.

Retirer le pain éclair ou le gâteau du moule et laisser refroidir sur une grille avant de le trancher.

BANANES ET NOIX

Lait à 80 °F/27 °C
Huile
Bananes mûres, en purée
Œufs, à température ambiante
Sucre
Cassonade foncée, tassée
Noix de Grenoble, hachées
Farine tout usage
Bicarbonate de soude
Sel

MOYEN

½ tasse
2 c. à soupe
1 tasse
2
¼ tasse
¼ tasse
½ tasse
1 ½ tasse
1 c. à thé
1 c. à thé

GROS

1 tasse
¼ tasse
2 tasses
4
½ tasse
½ tasse
1 tasse
3 tasses
2 c. à thé
2 c. à thé

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

PAIN DE MAÏS

Lait à 80 °F/27 °C
Œufs, à température ambiante
Huile
Sucre
Sel
Farine tout usage
Semoule de maïs
Poudre à pâte

GROS

1 tasse
4
⅓ tasse
¼ tasse
1 c. à thé
2 ⅔ tasses
1 tasse
5 c. à thé

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

CANNEBERGES ET NOIX

Lait à 80 °F/27 °C
Œuf, à température ambiante
Huile
Farine tout usage
Sucre
Poudre à pâte
Sel
Canneberges séchées, grossièrement hachées
Noix de Grenoble, hachées

GROS

1 tasse
1
2 c. à soupe
2 ½ tasses
¾ tasse
3 ½ c. à thé
1 c. à thé
1 tasse
1 tasse

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

BANANES ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Bananes moyennement mûres, en purée
Beurre ou margarine, fondu
Œuf, à température ambiante
Lait sur

Farine tout usage
Sucre
Bicarbonate de soude
Poudre à pâte
Sel
Noix, hachées
Pépites de chocolat

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

COURGETTES

Courgette, râpée
Huile
Œufs, à température ambiante
Vanille
Farine tout usage
Sucre
Bicarbonate de soude
Cannelle
Poudre à pâte
Noix de Grenoble, hachées

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

PAIN AUX NOIX

Lait à 80 °F/27 °C
Œufs, à température ambiante
Huile
Farine tout usage
Sucre
Cassonade, tassée
Poudre à pâte
Sel
Cannelle
Noix, hachées

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

MOYEN

3
¼ tasse
1
3 c. à soupe (ou 2 c. à soupe de lait +
1 c. à soupe de vinaigre)
2 ¼ tasses
½ tasse
1 c. à thé
1 c. à thé
½ c. à thé
½ à ¾ tasse
½ tasse

GROS

2 tasses (environ 2 à 3 moyennes)
½ tasse
2
2 c. à thé
2 tasses
1 tasse
¾ c. à thé
½ c. à thé
¼ c. à thé
½ tasse

GROS

1 tasse
2
3 c. à soupe
2 ¾ tasses
1 tasse
⅓ tasse
3 ½ c. à thé
1 c. à thé
1 c. à thé
1 tasse

DATTES ET NOIX

Jus d'orange à 80 °F/27 °C
Œuf, à température ambiante
Beurre ou margarine, fondu
Farine tout usage
Sucre
Poudre à pâte
Bicarbonate de soude
Sel
Dattes séchées, hachées
Amandes effilées

MOYEN

$\frac{3}{4}$ tasse
1
2 c. à soupe
2 $\frac{1}{2}$ tasses
 $\frac{3}{4}$ tasse
2 c. à thé
 $\frac{1}{4}$ c. à thé
1 c. à thé
1 tasse
 $\frac{1}{2}$ tasse

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

POMMES ET NOIX DE GRENOBLE

Œuf(s), à température ambiante
Lait à 80 °F/27 °C
Huile
Sucre
Pommes Granny Smith, pelées et râpées
Noix de Grenoble, hachées
Farine tout usage
Bicarbonate de soude
Poudre à pâte
Sel
Muscade
Cannelle

MOYEN

1
1 c. à soupe
2 c. à soupe
 $\frac{1}{2}$ tasse
1 tasse
 $\frac{1}{2}$ tasse
1 $\frac{1}{2}$ tasse
 $\frac{1}{2}$ c. à thé
 $\frac{1}{4}$ c. à thé
 $\frac{1}{4}$ c. à thé
 $\frac{1}{4}$ c. à thé
 $\frac{1}{4}$ c. à thé

GROS

2
2 c. à soupe
 $\frac{1}{4}$ tasse
1 tasse
2 tasses
1 tasse
3 tasses
1 c. à thé
 $\frac{1}{2}$ c. à thé
 $\frac{1}{2}$ c. à thé
 $\frac{1}{2}$ c. à thé
 $\frac{1}{2}$ c. à thé

PROGRAMME : PAIN ÉCLAIR

PÂTE

AUSSI SIMPLE QUE 1 - 2 - 3

1. Mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué. Consulter la section CONSEILS UTILES POUR LE PAIN ET LA PÂTE pour savoir comment bien mesurer les ingrédients. Placer le moule dans la machine à pain.
2. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme PÂTE. Appuyer sur START.
3. Au signal sonore, retirer la pâte du moule. Suivre les directives de façonnage et de cuisson.

Si la pâte est laissée dans la machine à pain une fois le cycle terminé, elle peut se mettre à gonfler et endommager la machine.

La durée de levage de la pâte après qu'elle a été façonnée et placée dans un moule varie selon la recette, la température et le degré d'humidité dans la cuisine. La température optimale pour favoriser le levage se situe entre 80° et 85 °F/27° et 29 °C. L'étape du levage est la plus importante dans la fabrication de pain. Une fois sortie de la machine à pain, la pâte fermente et gonfle. On doit alors l'abaisser avec le poing, puis on la laisser reposer. Le gluten rend la pâte malléable et élastique avec une texture douce et lisse. La fermentation conditionne le gluten, développe la saveur et fait lever la pâte.

La pâte a doublé de volume lorsqu'une empreinte est laissée quand on appuie légèrement et rapidement le bout du doigt dans la pâte. Si l'empreinte disparaît immédiatement, couvrir la pâte et la laisser lever encore quelques minutes avant de refaire le test. Après avoir fait dégonfler la pâte avec le poing et l'avoir divisée, la couvrir et la laisser reposer pendant 10 minutes. La période de repos permet au gluten de se détendre et rend la pâte plus facile à manipuler. Façonner ensuite la pâte selon la forme désirée.

Parfois il est avantageux de laisser la pâte lever une nouvelle fois, en particulier dans le cas des pains à grains entiers ou de blé entier à 100 %. Laisser la pâte lever une fois, l'abaisser avec le poing, la laisser lever à nouveau, l'abaisser à nouveau, la laisser reposer pendant 10 minutes et la façonner.

TRAITEMENTS DE LA CROÛTE (UTILISER SEULEMENT AVEC LE PROGRAMME PÂTE)

Toujours laisser gonfler le plus possible la pâte façonnée. Utiliser un pinceau à pâtisserie pour badigeonner de glace. Cuire selon les directives.

Glace au jaune d'œuf – Pour rendre la croûte bien dorée, mélanger un œuf ou un jaune d'œuf légèrement battu avec 1 c. à soupe d'eau ou de lait.

Glace au blanc d'œuf – Pour rendre la croûte brillante et moelleuse, mélanger un blanc d'œuf légèrement battu avec 1 c. à soupe d'eau.

Enfariner la surface – Étendre suffisamment de farine sur le plan de travail pour pouvoir manipuler la pâte sans qu'elle colle.

FAÇONNER DES PETITS PAINS

Petits pains en trèfles – Façonner des boulettes de pâte de 1 cm. Placer 3 boulettes dans chaque compartiment d'un moule à muffins graissé et laisser doubler de volume.

Petits pains croisés – Façonner en boules. Combiner deux boules et les abaisser en un carré de 3 mm d'épaisseur. Couper des languettes de 3 mm de large et placer une languette en travers sur le dessus de chaque boule. Répéter ce processus, en plaçant une deuxième languette en biais sur la première sur le dessus de chaque boule.

Petits pains traditionnels – Façonner en boules. Pour des petits pains « à détacher », placer les boules de pâte dans le moule de manière à ce qu'elles se touchent. Pour des petits pains « individuels », placer les boules de pâte sur une tôle à biscuits en laissant 5 cm entre chacune.

Taille du moule pour petits pains à détacher :

- Pour une recette de 450 g (9 petits pains), utiliser un moule de 8 x 8 po (20 x 20 cm).
- Pour une recette de 675 g (18 petits pains), utiliser deux moules de 8 x 8 po (20 x 20 cm).
- Pour une recette de 900 g (24 petits pains), utiliser un moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm).

PETITS PAINS MOLLETS

Œuf, à température ambiante plus
 Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
 Huile
 Sucre
 Sel
 Farine à pain
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

9 PETITS PAINS

1
 ¾ tasse + 3 c. à soupe
 2 c. à soupe
 ¼ tasse
 ¼ c. à thé
 2 ¼ tasses
 2 ¼ c. à thé

 1 ½ c. à thé

 1 ½ c. à thé

24 PETITS PAINS

1
 1 ½ tasse + 2 c. à soupe
 ¼ tasse
 ½ tasse
 ½ c. à thé
 4 ¼ tasses
 3 ½ c. à thé

 2 ½ c. à thé

 2 ½ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

MÉTHODE

1. Retirer le moule de la machine à pain. Fixer la lame de pétrissage sur l'arbre. S'assurer que tous les ingrédients, sauf l'eau, sont à température ambiante.
2. Placer les œufs entiers dans un bol rempli d'eau tiède pendant 15 minutes pour les amener à température ambiante. Pour mesurer l'œuf avec assez de liquide pour donner la mesure indiquée, après avoir réchauffé l'œuf, le casser dans une tasse à mesurer et ajouter lentement l'eau tiédie (80 °F/27 °C/température d'un biberon) dans la tasse jusqu'à atteindre la mesure demandée.
3. Utiliser une cuillère à mesurer pour mesurer l'huile et verser dans le moule.
4. Utiliser une cuillère à mesurer pour mesurer le sucre et le sel; niveler le dessus de la cuillère avec une lame droite et verser dans le moule.
5. Au moyen d'une cuillère, remplir de farine à pain une tasse à mesurer pour ingrédients secs; niveler le dessus avec une lame droite et verser dans le moule.
6. Étaler dans tous les coins. Frapper doucement le moule contre le plan de travail 3 fois pour tasser tous les ingrédients secs.
7. Mesurer avec soin la levure avec une cuillère à mesurer; niveler le dessus avec une lame droite et verser dans le moule.
8. Placer le moule dans la machine à pain. Peser sur le bord jusqu'à ce qu'il s'emboîte solidement. Fermer le couvercle.
9. Sélectionner le programme PÂTE et appuyer sur START.
10. Au signal sonore durant le cycle de pétrissage, vérifier la boule de pâte. Elle devrait être légèrement collante au toucher. À ce moment, racler les parois du moule pour en décoller la pâte ou la farine qui pourrait y être restée collée.
11. Lorsque trois bips se font entendre, la pâte est prête. Au moyen de mitaines de four retirer prudemment le moule de la machine.
12. Renverser le moule et le secouer à plusieurs reprises pour en faire sortir la pâte. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal à l'intérieur du moule ni de la machine.
13. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en boules et façonner.
14. Déposer dans un moule graissé. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
15. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient cuits.
16. DÉBRANCHER LA MACHINE AVANT DE LA NETTOYER. NE PAS IMMERGER LE MOULE DANS L'EAU, voir les sections NETTOYAGE et RANGEMENT.

FOCACCIA

Eau à 80 °F/27 °C

Huile d'olive

Sucre

Sel

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

1 MICHE

1 tasse

⅓ tasse

2 c. à thé

1 c. à thé

3 tasses

1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

AJOUTER AU BIP :

Assaisonnement à l'italienne

1 c. à thé

GARNITURE À L'AIL ET AU FROMAGE

Huile d'olive

¼ tasse

Origan séché

1 ½ c. à thé

Ail, grossièrement haché

⅓ tasse

Parmesan, râpé

⅓ tasse

Sel

¼ c. à thé

GARNITURE À LA GRECQUE

Huile d'olive

¼ tasse

Oignon, tranché fin

1 tasse

Origan séché

1 ½ c. à thé

Féta, émietté

⅓ tasse

Olives noires, tranchées et égouttées

¼ tasse

Sel

¼ c. à thé

MÉTHODE

1. Avec les mains huilées, presser uniformément la pâte dans un moule graissé de 9 x 13 po (23 x 33 cm). Faire des empreintes dans la pâte du bout des doigts.
2. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Pendant que la pâte lève, choisir et préparer la garniture voulue.
3. Chauffer l'huile d'olive dans un poêlon.
Garniture à l'ail et au fromage : ajouter en brassant l'origan et l'ail puis retirer immédiatement du feu.
Garniture à la grecque : ajouter l'oignon et cuire jusqu'à ce qu'il soit tombé mais non bruni, environ 5 minutes.
4. Avec les doigts, creuser légèrement la pâte à nouveau. Saupoudrer le mélange de garniture uniformément sur la pâte. Parsemer du reste des ingrédients.
5. Cuire au four à 400°F/205°C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit.

PETITS PAINS AU BLÉ ENTIER

Eau à 80 °F/27 °C
Huile
Cassonade
Sel
Lait en poudre
Farine à pain
Farine de blé entier
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

9 PETITS PAINS

$\frac{3}{4}$ tasse
1 c. à soupe
2 c. à soupe
 $\frac{1}{2}$ c. à thé
1 c. à soupe
1 $\frac{1}{4}$ tasse
1 tasse
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

24 PETITS PAINS

1 $\frac{1}{2}$ tasse
2 c. à soupe
 $\frac{1}{4}$ tasse
1 c. à thé
2 c. à soupe
2 $\frac{1}{2}$ tasses
2 tasses
3 c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en boules et façonner.
2. Déposer dans un moule graissé. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient cuits.

PETITS PAINS AU BABEURRE

Babeurre de culture liquide à 80 °F/27 °C
Huile
Miel
Sel
Farine à pain
Farine de blé entier
Germe de blé
Bicarbonate de soude
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

9 PETITS PAINS

1 tasse
3 c. à soupe
1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe
1 c. à thé
 $\frac{3}{4}$ tasse
1 $\frac{1}{3}$ tasse
 $\frac{1}{3}$ tasse
 $\frac{1}{4}$ c. à thé
1 $\frac{3}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé

18 PETITS PAINS

1 $\frac{1}{2}$ tasse
 $\frac{1}{4}$ tasse
2 c. à soupe
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
1 $\frac{1}{4}$ tasse
2 tasses
 $\frac{1}{2}$ tasse
 $\frac{1}{4}$ c. à thé
2 c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GARNITURE

Beurre, fondu

2 c. à soupe

3 c. à soupe

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en boules et façonner.
2. Déposer dans un moule graissé. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Badigeonner de beurre fondu.
3. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient cuits.

PAIN FRANÇAIS (pain italien, petits pains français et tresses françaises)

Eau à 80 °F/27 °C

Sucre

Sel

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

9 PETITS PAINS

1 ¼ tasse

1 c. à soupe

1 c. à thé

3 ½ tasses

1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GLACE

Eau

2 c. à soupe

Sel

½ c. à thé

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser en un rectangle de 30 x 46 cm. En commençant par le bord long, rouler la pâte serrée, en pressant la couture pour la sceller, et aiguiser les extrémités en les roulant doucement d'avant en arrière.
2. Déposer sur une tôle à biscuits graissée. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Avec un couteau, entailler le dessus de la baguette en diagonale à trois endroits. Combiner les ingrédients de la glace; en badigeonner la baguette.
4. Cuire au four à 400 °F/205 °C pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la baguette soit cuite

VARIANTES

PAIN ITALIEN

MÉTHODE

1. Suivre la recette ci-dessus. Déposer sur une surface légèrement enfarinée et façonner en une grosse boule ronde.
2. Déposer sur une tôle à biscuits graissée. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Avec un couteau, entailler le dessus du pain en diagonale à trois endroits. Combiner les ingrédients de la glace; en badigeonner le pain. Parsemer le dessus du pain de graines de sésame, de pavot ou de carvi ou encore de blé concassé.
4. Cuire au four à 400 °F/205 °C pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit.

PETITS PAINS FRANÇAIS

MÉTHODE:

1. Suivre la recette ci-dessus. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et la diviser en 12 morceaux. Façonner chacun en une boule. Pincer les extrémités de chaque petit pain et les étirer légèrement pour former une pointe.
2. Déposer sur une tôle à biscuits graissée. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.
3. Avec un couteau, entailler le dessus de chaque petit pain en diagonale. Combiner les ingrédients de la glace; en badigeonner les petits pains.
4. Cuire au four à 400 °F/205 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit.

TRESSSES FRANÇAISES

MÉTHODE

1. Suivre la recette ci-dessus. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et la diviser en 18 morceaux. Abaisser en boudins de 35 cm.
2. Replier chaque boudin en deux et le torsader, en commençant au pli.
3. Placer sur une tôle à biscuits graissée et badigeonner de ½ tasse de beurre fondu. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Badigeonner de glace.
5. Cuire au four à 400 °F/205 °C pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit.

PETITS PAINS AU FROMAGE ET À L'AIL

Œuf, à température ambiante plus
 Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
 Huile
 Sucre
 Sel
 Farine à pain
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

9 PETITS PAINS

1
 1 tasse
 2 c. à soupe
 ⅓ tasse
 1 c. à thé
 3 ½ tasses
 1 ¼ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

24 PETITS PAINS

1
 1 ⅓ tasse
 3 c. à soupe
 ½ tasse
 1 ½ c. à thé
 4 ½ tasses
 2 c. à thé

1 ¼ c. à thé

1 ¼ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GARNITURE

Parmesan
 Ail, émincé
 Beurre, fondu

⅓ tasse
 1 ½ c. à soupe
 3 c. à soupe

⅔ tasse
 2 c. à soupe
 ¼ tasse

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en boules et façonner.
2. Combiner le fromage et l'ail. Tremper les boules dans le beurre fondu puis dans le mélange de fromage et d'ail. Placer les boules côté trempé vers le haut dans un moule graissé et parsemer le reste de la garniture sur le dessus.
3. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Cuire au four à 325 °F/163 °C pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient cuits.

PAINS PITAS

Eau à 80 °F/27 °C
 Huile d'olive
 Sucre
 Sel
 Farine à pain
 Farine de blé entier
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

20 PITAS

1 ⅓ tasse
 8 c. à thé
 4 c. à thé
 1 ¼ c. à thé
 2 tasses
 1 ⅓ tasse
 2 ½ c. à thé

1 ¾ c. à thé

1 ¾ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en 10 morceaux et façonner chacun en une boule lisse.
2. Placer cinq boules sur une grande tôle à biscuits. Placer les cinq autres sur une deuxième tôle à biscuits. Laisser gonfler pendant environ 20 minutes. Du bout des doigts, aplatir chaque boule en un rond de 15 cm.
3. Cuire au four à 500 °F/260 °C pendant 5 minutes jusqu'à ce que les pains soient gonflés et que le dessus commence à brunir.
4. Couper chaque pain en deux pour donner deux pochettes.

PETITS PAINS À L'ORANGE

Eau à 80 °F/27 °C

Huile

Cassonade

Sel

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

18 PETITS PAINS

1 tasse

¼ tasse

⅓ tasse

1 c. à thé

3 ½ tasses

1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

24 PETITS PAINS

1 ½ tasse

⅓ tasse

½ tasse

1 ½ c. à thé

4 ½ tasses

2 c. à thé

1 ¼ c. à thé

1 ¼ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GARNITURE

Écorce d'orange, râpée

Sucre

Beurre, fondu

2 c. à soupe

½ tasse

½ tasse

¼ tasse

¾ tasse

¾ tasse

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en boules et façonner.
2. Combiner l'écorce d'orange et le sucre. Tremper les boules dans le beurre fondu puis dans le mélange d'écorce d'orange et de sucre.
3. Placer les boules côté trempé vers le haut dans un moule graissé. Parsemer le reste de la garniture sur le dessus. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient cuits. Servir encore chaud.

PAIN DU SABBAT

Oeuf(s), à température ambiante plus
Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
Huile
Sucre
Sel
Farine à pain
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

MOYEN

1
¾ tasse
2 c. à soupe
1 ½ c. à soupe
1 c. à thé
2 tasses
1 c. à thé

¾ c. à thé
¾ c. à thé

GROS

2
1 ½ tasse
¼ tasse
2 c. à soupe
2 c. à thé
4 ½ tasses
2 c. à thé

1 ¼ c. à thé
1 ¼ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GLACE

Jaune(s) d'œuf, battu(s)
Eau

1
1 c. à soupe

2
1 c. à soupe

GARNITURE

Graines de pavot

1 c. à thé

1 ½ c. à soupe

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en trois et façonner trois boudins (de 25 cm de long pour un pain moyen et de 33 cm pour un gros pain) en étirant les extrémités pour former une pointe. Pincer les boudins ensemble à une extrémité puis les tresser. Pincer les boudins ensemble à l'autre extrémité pour ne pas que la tresse se défasse.
2. Transférer la pâte tressée sur une tôle à biscuits graissée; couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Combiner les ingrédients de la glace et badigeonner sur la tresse. Parsemer le dessus de graines de pavot et cuire au four à 350°F/177°C pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit.

PÂTE À PIZZA DE BLÉ ENTIER

Eau à 80 °F/27 °C

Huile

Sucre

Sel

Farine de blé entier

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®
ou

Levure à levée rapide RED STAR®
ou

Levure pour machine à pain

1 CROÛTE ÉPAISSE OU 2 MINCES

1 tasse

2 c. à soupe

1 c. à soupe

1 c. à thé

1 tasse

1 ½ tasse

2 ¼ c. à thé

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en deux. Saupoudrer, au goût, une plaque à pizza de 30 cm avec 1 c. à soupe de farine de maïs avant d'y aplatir la pâte, en remontant le bord. Piquer la pâte avec une fourchette à plusieurs endroits. Pour une croûte épaisse de 30 cm ne pas diviser la pâte.
2. Cuire au four à 400 °F/205 °C pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le bord de la croûte commence à brunir très légèrement. Sortir du four, disposer les garnitures sur le dessus puis remettre au four pour cuire à nouveau pendant 15 à 20 minutes.

PÂTE À PIZZA

Eau à 80 °F/27 °C

Huile

Sucre

Sel

Lait en poudre

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®
ou

Levure à levée rapide RED STAR®
ou

Levure pour machine à pain

1 CROÛTE ÉPAISSE OU 2 CROÛTES MINCES

¾ tasse

1 c. à soupe

1 c. à soupe

½ c. à thé

1 c. à soupe

2 ¼ tasses

1 c. à thé

¾ c. à thé

¾ c. à thé

2 CROÛTES ÉPAISSES OU 4 CROÛTES MINCES

1 ½ tasse + 3 c. à soupe

2 c. à soupe

2 c. à soupe

1 c. à thé

2 c. à soupe

4 ½ tasses

2 c. à thé

1 ¼ c. à thé

1 ¼ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte et aplatir sur une plaque à pizza de 30 cm, en remontant le bord.
2. Étendre de la sauce à pizza sur la pâte et disposer les garnitures sur le dessus.
3. Cuire au four à 425 °F/218 °C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le bord de la croûte soit doré.

BAGELS

Eau à 80 °F/27 °C

Sucre

Sel

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

8 BAGELS

1 tasse

1 ½ c. à soupe

1 c. à thé

3 tasses

2 ¼ c. à thé

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GLACE

Œuf, battu

1

GARNITURES (FACULTATIF)

Graines de sésame, graines de pavot, blé concassé, flocons de blé ou flocons d'oignons déshydratés

BAGELS DE BLÉ AUX BANANES

Œuf, à température ambiante plus

Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner

Huile

Miel

Sel

Banane, en purée

Farine de blé entier

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

12 BAGELS

1

1 tasse

2 c. à soupe

1 c. à soupe

1 ½ c. à thé

½ tasse

2 ½ tasses

1 tasse

2 ¼ c. à thé

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GLACZE

Blanc d'œuf, battu

1

Eau

1 c. à soupe

GARNITURES (FACULTATIF)

Graines de pavot ou de sésame

MÉTHODE DE PRÉPARATION DES BAGELS

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en morceaux. Rouler chaque morceau en une petite boule en faisant un trou au centre de chacune avec les pouces. Étirer doucement jusqu'à ce que le trou ait 2,5 cm de diamètre.
2. Déposer sur une tôle à biscuits graissée. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Dans une casserole de 3 L, amener 2 L d'eau et 2 c. à soupe de sucre à ébullition. Placer quelques bagels à la fois dans l'eau bouillante. Laisser mijoter 3 minutes en les retournant une fois. Sortir de la casserole avec une cuillère à égoutter et remettre sur la tôle graissée.
4. Badigeonner avec le blanc d'œuf et parsemer le dessus d'une des garnitures. Cuire au four à 400 °F/205 °C pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les bagels soient cuits; laisser refroidir sur une grille.

BRIOCHE AUX AMANDES ET AUX CERISES

Eau à 80 °F/27 °C

Huile

Sucre

Sel

Lait en poudre

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

1 BRIOCHE

1 tasse

1 c. à soupe

1 ½ c. à soupe

¾ c. à thé

1 c. à soupe

3 ¼ tasses

1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GARNITURE

Fromage à la crème, à température ambiante

227 g

Sucre

2 c. à soupe

Cerises au marasquin, hachées

½ tasse

Lait

1 c. à soupe

Extrait d'amande

½ c. à thé

GLACE

Sucre en poudre

½ tasse

Crème sure

1 c. à soupe

Lait

1 à 2 c. à soupe

Amandes effilées, pour décorer

2 c. à soupe

Cerises au marasquin, en quartier, pour décorer

2 c. à soupe

MÉTHODE

1. Déposer sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser en un rectangle de 13 x 25 cm. Combiner les ingrédients de la garniture et parsemer sur la pâte en laissant 2,5 cm de pâte non garnie sur tous les bords. En commençant par le bord long, rouler la pâte serrée, en pressant les bords pour la sceller.
2. Placer la pâte roulée, la couture en dessous, sur une tôle à biscuits graissée et ramener les deux extrémités l'une vers l'autre pour former une bague; pincer les extrémités ensemble pour les sceller. Avec un couteau, faire des entailles à 4 cm les unes des autres à partir du bord extérieur jusqu'à 2,5 cm du bord intérieur. Tourner chaque section sur le côté de manière à voir la garniture.
3. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume.
4. Découvrir et cuire au four à 375 °F/190 °C pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la brioche soit cuite.
5. Combiner les trois premiers ingrédients de la glace, en ajoutant juste assez de lait pour qu'elle soit suffisamment liquide sans l'être trop. En arroser la brioche chaude. Décorer avec les amandes et les cerises. Servir encore chaude.

BRIOCHES À LA CANNELLE

Œuf, à température ambiante plus
 Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
 Huile
 Sucre
 Sel
 Farine à pain
 Levure sèche active RED STAR®
 ou
 Levure à levée rapide RED STAR®
 ou
 Levure pour machine à pain

18 BRIOCHES

1
 1 tasse
 ¼ tasse
 ⅓ tasse
 1 c. à thé
 3 ½ tasses
 1 ½ c. à thé

24 BRIOCHES

1
 1 ½ tasse
 ⅓ tasse
 ½ tasse
 1 ½ c. à thé
 4 ½ tasses
 2 c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

AJOUTER AU BIP :

Noix de Grenoble, hachées (facultatif)
 Raisins secs (facultatif)

½ tasse
 ½ tasse

⅔ tasse
 ⅔ tasse

GARNITURE

Beurre, ramolli
 Sucre
 Cannelle

⅓ tasse
 ⅓ tasse
 2 c. à soupe

½ tasse
 ½ tasse
 3 c. à soupe

GLACE

Sucre en poudre
 Lait
 Vanille

½ tasse
 3 c. à soupe
 ¼ c. à thé

⅔ tasse
 ¼ tasse
 ½ c. à thé

MÉTHODE

1. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et l'abaisser en un rectangle de 30 x 45 cm pour faire 18 brioches ou de 30 x 60 cm pour faire 24 brioches, et tartiner de beurre. Combiner le reste des ingrédients de la garniture et parsemer par-dessus le beurre. Rouler serré, en forme de gâteau roulé, en commençant par le bord long et couper en tranches de 2,5 cm d'épaisseur.
2. Déposer dans un moule graissé et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient cuites.
4. Mélanger les ingrédients de la glace jusqu'à ce qu'elle soit lisse et en arroser le dessus des brioches.

BRIOCHES COLLANTES DU PETIT DÉJEUNER

Œuf(s), à température ambiante plus
Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
Huile
Sucre
Sel
Farine à pain
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

18 BRIOCHES

1
1 tasse + 2 c. à soupe
¼ tasse
⅓ tasse
1 c. à thé
3 ½ tasses
1 ½ c. à thé

1 c. à thé

1 c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

AJOUTER AU BIP :

Noix de Grenoble ou pacanes, hachées ½ tasse

GARNITURE

Beurre, ramolli ½ tasse
Sucre ⅓ tasse
Cannelle 1 c. à soupe

GARNITURE

Beurre, fondu ¾ tasse
Cassonade ¾ tasse

MÉTHODE

1. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et l'abaisser en un rectangle de 30 x 45 cm pour faire 18 brioches. Badigeonner de beurre. Combiner le reste des ingrédients de la garniture et parsemer sur la pâte. Rouler serré, en forme de gâteau roulé, en commençant par le bord long et couper en tranches de 2,5 cm d'épaisseur.
2. Combiner les ingrédients de la garniture et étendre dans le moule. Placer les tranches de pâte sur le mélange et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les brioches aient doublé de volume.
3. Cuire au four à 350°F/177°C pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient cuites. Renverser sur un plat de service résistant à la chaleur.

BRETZELS TENDRES

Eau à 80 °F/27 °C
Jaune d'œuf, à température ambiante
Huile
Sucre
Sel
Poivre blanc
Farine à pain
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou
Levure pour machine à pain

16 BRETZELS

1 ¼ tasse
1
1 c. à soupe
2 c. à soupe
1 c. à thé
⅓ c. à thé
3 ½ tasses
1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

GLACE

Blanc d'œuf 1
Eau 1 c. à soupe

GARNITURES (FACULTATIF)

Sel casher 1 c. à soupe
Graines de sésame 1 c. à soupe

MÉTHODE

1. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et découper en morceaux. Rouler chaque morceau en boudin de 40 cm. Croiser les extrémités de chaque boudin pour former une boucle; torsader les bouts croisés une fois et replier sur la boucle.
2. Déposer les bretzels sur une tôle à biscuits graissée en laissant 4 cm entre chacun. Badigeonner de glace et parsemer de la garniture. Laisser gonfler jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, environ 30 minutes. Cuire au four à 375 °F/190 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les bretzels soient cuits.

VARIATION

BRETZELS AU PEPPERONI

MÉTHODE

1. Ajouter 1 tasse de pepperoni tranché mince et 2 c. à soupe de parmesan aux ingrédients de la pâte.
2. Suivre la méthode de fabrication ci-dessus.

BOLS EN PAIN POUR POTAGE

Œufs, à température ambiante plus
Eau à 80 °F/27 °C, assez pour donner
Huile
Miel
Lait en poudre
Sel
Farine à pain
Farine de blé entier
Farine de seigle
Graines de carvi
Oignons déshydratés
Levure sèche active RED STAR®
ou
Levure à levée rapide RED STAR®
ou

4 BOLS

2
1 tasse + 5 c. à soupe
2 c. à soupe
¼ tasse
3 c. à soupe
2 c. à thé
2 ¼ tasses
1 tasse
1 tasse
3 c. à soupe
¼ tasse
2 ¾ c. à thé

1 ¾ c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

Remarque : N'importe quelle recette de pain ou de pâte de 900 g peut faire l'affaire; sélectionner le programme PÂTE.

MÉTHODE

1. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et diviser en 4 parts égales. Façonner chacune en une boule ronde et lisse et déposer sur une tôle à biscuits graissée.
2. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient cuits. Laisser refroidir complètement sur une grille.
4. Avec un couteau dentelé, découper le dessus de chaque pain sur 2,5 cm. Vider l'intérieur, en laissant 1,25 cm de pain sur les côtés et dans le fond.
5. Remplir avec environ 250 ml de potage (une soupe plus liquide risque de détremper le pain rapidement et de passer à travers). Couper le pain retranché des bols en bouchées de 2,5 cm et servir avec le potage.

BOL EN PAIN POUR TREMPETTE

Eau à 80 °F/27 °C

Sucre

Sel

Farine à pain

Levure sèche active RED STAR®

ou

Levure à levée rapide RED STAR®

ou

Levure pour machine à pain

1 BOL

1 ¼ tasse

1 c. à soupe

1 c. à thé

3 ⅓ tasses

1 c. à soupe

2 c. à thé

2 c. à thé

PROGRAMME : PÂTE

Remarque : N'importe quelle recette de pain ou de pâte de 675 g peut faire l'affaire; sélectionner le programme PÂTE.

MÉTHODE

1. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Façonner en une grosse boule ronde et lisse et déposer sur une tôle à biscuits graissée.
2. Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Cuire au four à 350 °F/177 °C pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. Laisser refroidir complètement sur une grille.
4. Avec un couteau dentelé, découper le dessus du pain sur 2,5 à 5 cm. Vider l'intérieur, en laissant 1,25 cm de pain sur les côtés et dans le fond.
5. Remplir avec 750 ml de trempette. Couper le pain retranché du bol en bouchées de 2,5 cm et servir avec la trempette.

TREMPETTE AU BŒUF EFFILOCHÉ

Bœuf séché, haché

Fromage à la crème, ramolli

Crème sure

Oignons verts, hachés

Glutamate monosodique Accent™

Sauce Worcestershire

140 g

2 contenants de 227 g

½ tasse

6

2 ½ c. à thé

au goût

Mélanger et refroidir avant de servir.

Donne 750 ml.

TREMPETTE AUX CREVETTES

Crevettes cocktail, égouttées et écrasées

Fromage à la crème, ramolli

Mayonnaise

Oignons verts, hachés

2 petites conserves

1 contenant de 227 g

1 tasse

3

Mélanger et refroidir avant de servir.

Donne 750 ml.

INDEX DES RECETTES

PAIN

Blanc	29
Blé au miel	30
Blé entier à 100 %	34
Brioché	30
Canneberges et noix de Grenoble	36
Français	33
Fromage et poivre concassé	32
Fruits	36
Graines de sésame et de tournesol	33
Italien aux fines herbes	32
Oignons	31
Pain riche et sucré	37
Pesto	31
Pumpernickel	35
Raisins, cannelle et noix	37
Sans gluten	38
Seigle	31
Shredded Wheat	34
Trois farines de blé	35

PAINS ÉCLAIRS ET GÂTEAUX

Bananes et noix	46
Bananes et pépites de chocolat	47
Canneberges et noix	46
Courgettes	47
Dattes et noix	48
Maïs	46
Noix	47
Pommes et noix de Grenoble	48

PAIN DE LA VEILLE (utilisations possibles)

Ananas pané	44
Bouchées de pain grillé	44
Pudding de pain perdu	44

PÂTE

Bagels	58
Bagels de blé entier aux bananes	58
Bol en pain pour trempette	64
Bols en pain pour potage	63
Bretzels tendres	62
Brioche aux amandes et aux cerises	59
Brioche à la cannelle	60
Brioche collantes du petit déjeuner	61
Focaccia	51
Pain du sabbat	56
Pain français	53
Pains pitas	54
Pâte à pizza	57
Pâte à pizza de blé entier	57
Petits pains à l'orange	55
Petits pains au babeurre	52
Petits pains au blé entier	52
Petits pains au fromage et à l'ail	54

PAIN À CUISSON RAPIDE

Blanc	40
Brioché	41
Canneberges et orange	43
Fromage de chèvre et poivre concassé	41
Fromage et oignons	42
Italien aux fines herbes	43
Pesto	41
Pomme de terre	42

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

VALABLE SEULEMENT AU CANADA ET AUX ÉTATS-UNIS

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composer le numéro 1 800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

QUE COUVRE LA GARANTIE?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Spectrum Brands Inc. ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

QUELLE EST LA PÉRIODE DE GARANTIE?

- Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

QUELLE AIDE OFFRONS NOUS?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

QUE FERONS-NOUS POUR VOUS AIDER?

- Conserver votre reçu comme preuve d'achat.
- Visiter notre site Web de service en ligne au www.prodprotect.com/blackanddecker, ou appeler à notre numéro sans frais, **1 800 465-6070**, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au **1 800 738-0245**.

QUE STIPULE LA LÉGISLATION D'ÉTAT RELATIVEMENT À CETTE GARANTIE?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

QU'EST-CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE?

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

EXISTE-T-IL D'AUTRES EXCLUSIONS À LA GARANTIE?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

560W 120V~ 60Hz.

© 2020 Spectrum Brands, Inc. Tous droits réservés.

Breadman est une marque déposée de Spectrum Brands, Inc.

QUICK-RISE® et RED STAR® sont des marques déposées de LaSaffre Yeast Corporation.

RAPIDRISE® est une marque déposée d'AB Mauri Food Inc..

Fabriqué en Chine.

28261

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez le poster à Spectrum Brands
au 507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
en indiquant sur la boîte « Product Takeback: Please Recycle! »