

Compil de mes meilleures recettes de
baguettes, pain de mie, pain cocotte...

100% gratuit

Best of de mes recettes de pain

www.recettes-economiques.com

www.recettes-economiques.com



Pain cocotte sans pétrissage (ma meilleure recette)

nul besoin de robot ni objet spécial : saladier et fourchette suffisent!!

500 gr de farine

400 gr d'eau tiède (37°)

1/2 cc de levure sèche

1 cc bombée de sel fin

1 cc de vinaigre de vin rouge

* dans un grand saladier, mettre la farine, faire un creux et mettre la levure sèche, le vinaigre, pour le sel, le mettre sur les bords du saladier, surtout pas en contact avec la levure.

* verser l'eau tiède dans le creux, bien remuer à la fourchette ou avec une cuillère en bois.

* la pâte est très humide c'est normal

* filmer le saladier, laisser lever 4h minimum ou plus.

* une fois la pâte levée, la dégazer en appuyant dessus, la mettre sur le plan de travail fariné, former une boule, si besoin rajouter de la farine.

* prendre la cocotte et mettre au fond un papier cuisson ça aidera au démoulage.

* mettre la boule à l'envers dans la cocotte c'est à dire les plis de la pâte sur le dessus.

pour la cuisson 2 possibilités : cuisson avec démarrage à froid ou pas:

* **démarrage à froid** : mettre dans le four à froid avec le couvercle sur la cocotte et compter 1h à 250°.

* **démarrage à chaud** : préchauffer le four à 220° avec la cocotte, au bout de 15mn, sortir la cocotte (attention) mettre la boule sur un papier cuisson au fond de la cocotte, enfourner avec le couvercle pendant 40 mn, puis enlever le couvercle et cuire 15mn

* au bout d'1h sortir la cocotte en faisant attention à ne pas vous brûler, enlever le couvercle et admirer le beau pain.

* laisser refroidir



Pain cocotte sans pétrissage aux noix et farine de seigle

400 g de farine t55
(classique 1er prix)
100 g de farine de seigle
1/2 cc de levure sèche
1 cc rase de sel fin
1 cc de vinaigre
400 ml d'eau tiède
100 g de noix
50 g de raisins secs

- * dans un grand saladier, mettre les farines, mélanger
 - * faire un creux et mettre la levure sèche, le vinaigre, pour le sel, le mettre sur les bords du saladier, surtout pas en contact avec la levure.
 - * verser l'eau tiède dans le creux, remuer doucement puis ajouter les cerneaux de noix et les raisins secs, bien remuer à la fourchette ou avec une cuillère en bois.
 - * filmer le saladier, laisser lever 6h ou plus.
 - * une fois la pâte levée, la dégazer en appuyant dessus, la mettre sur le plan de travail fariné, former une boule, si besoin rajouter de la farine.
 - * prendre la cocotte et mettre au fond un papier cuisson ça aidera au démoulage.
 - * mettre la boule à l'envers dans la cocotte c'est à dire les plis de la pâte sur le dessus.
 - * mettre dans le four à froid avec le couvercle sur la cocotte et compter 1h à 250°.
 - * au bout d'1h sortir la cocotte en faisant attention à ne pas vous brûler, enlever le couvercle et admirer le beau pain.
 - * laisser refroidir
- Alors qu'en pensez vous??

Une nouvelle recette de pain cocotte et sans pétrissage en plus, une vraie feignasse!! non j'adore cette technique, le pain est extra, la mie parfait et pour le goût cette fois, j'ai mis de la farine de seigle, des noix et des raisins secs, un mélange génial.

Le matin au petit déjeuner, c'est top, en tartines type bruschetta c'est parfait et avec une salade verte ou pour saucer tout fonctionne.



Pain cocotte sans pétrissage cacao, noix, raisins secs

450 g de farine
50 g de cacao type van
houten

4 CS de sucre

1 sachet de levure sèche ou

1 cs de levure sèche type saf

1 cc de sel

300 ml d'eau tiède

60 ml de lait

50 g de raisins secs

50 g de noix

50 g de cranberries

* dans un grand saladier, mettre la farine et le cacao, mélanger

* faire un creux et mettre la levure sèche et le sucre, pour le sel, le mettre sur les bords du saladier, surtout pas en contact avec la levure.

* verser l'eau tiède dans le creux, remuer doucement puis ajouter les graines, ajouter le lait, bien remuer à la fourchette ou avec une cuillère en bois.

* filmer le saladier, laisser lever 12h ou plus.

* une fois la pâte levée, la dégazer en appuyant dessus, la mettre sur le plan de travail fariné, former une boule, si besoin rajouter de la farine.

* prendre la cocotte et mettre au fond un papier cuisson ça aidera au démoulage.

* mettre la boule à l'envers dans la cocotte c'est à dire les plis de la pâte sur le dessus.

* mettre dans le four à froid avec le couvercle sur la cocotte et compter 1h à 250°.

* au bout d'1h sortir la cocotte en faisant attention à ne pas vous brûler, enlever le couvercle et admirer le beau pain.

* laisser refroidir

Ce pain cacao noix, raisins secs et cranberries est idéal le matin avec du beurre et de la confiture, à vous d'essayer d'autres mélanges.



Pain cocotte au thermomix

290 g d'eau
25 gr de levure fraîche à préférer à la levure en sachet mais on n'a pas toujours de la "fraîche" sous la main alors sinon 1 sachet de levure
500 g de farine blanche ou à panacher (blanche et aux céréales par exemple)
1 cuillère à café rase de sel
un plat qui aille au four avec un couvercle (cocotte par exemple)

* Mettre l'eau et la levure dans le bol et programmer 2mn Vit 2 à 37° (si la levure « fraîche » est congelée rajouter 1mn)
* Verser ensuite la farine et le sel en dernier et programmer 5 mn mode épi
* Sortir la pâte, former une boule et la poser dans un saladier recouvert de film plastique
* Laisser reposer pendant 1h ou plus (elle doit doubler de volume)
* Bien rabattre la pâte et former son pain
* Prendre la cocotte : mettre au fond un rond de papier sulfurisé : ça aide au démoulage. Mettre la pâte au fond, faire des grignes avec un bon couteau vaporiser d'un peu d'eau, mettre un peu de farine dessus. Fermer la cocotte avec son couvercle.
* Mettre la cocotte dans un four froid à 240° et programmer 1h
et voilà, c'est prêt : soulevez le couvercle et surprise...



Baguettes sans pétrissage

1 kg farine
800 g d'eau tiède (37°)
1 cc de levure de boulanger
(en granule type SAF) = 2 g
18g de sel (2 cc bombées)
2 cc de vinaigre de vin rouge
(9g)

* Dans un grand saladier ou un fait tout (si si) :
mettre l'eau, le vinaigre et la levure, remuer
* Ajouter la farine et le sel dessus (ne pas mettre
en contact la levure et le sel)
* Mélanger à la fourchette ça ne doit pas
prendre plus de 30 secondes!!
* Couvrir d'un film transparent
* Laisser reposer environ 5h (voir note en bas)
* Préchauffer le four à 250°, avec la lèche frite
en bas et de l'eau dedans
* Prendre un morceau de pâte et rouler dans la
farine puis la déposer dans le moule à baguette
* Mettre des graines dessus, un peu de farine et
enfourner 35 mn pour avoir de belles baguettes
bien dorées et qui chantent à la sortie du four ...
* Il faut ensuite résister quand elles sont
chaudes!!

Et voilà de magnifiques baguettes réalisées très facilement, sans pétrissage, une recette qui tourne sur les blogs actuellement, et je comprends pourquoi : c'est rapide à faire (même s'il faut attendre la levée), économique et le goût est top!!

Au départ c'est Jim Lahey, boulanger à New York qui a lancé cette recette dans un article de 2006 dans le new york times depuis la recette a fait son chemin...

J'ai fait 6 baguettes normales ou 4 grosses avec 1kg de farine....

Pour le temps de repos, il faut minimum 5h voire plus, moi perso, je laisse la pâte 12h à température ambiante, ensuite soir je m'en sers de suite, soit je la mets au frigo (je l'ai déjà laissé 4 jours et les arômes vont se développer...).



Baguettes magiques au jus de carotte

325 ml de jus de carottes
500 gr de farine
1/2 cc de levure sèche
1 cs de sel
1 cc de vinaigre
100 gr de graines

* dans un grand saladier on met : la farine + le jus de carotte + 1/2 cc de levure sèche + 1 cs de sel (à mettre sur les cotés jamais en contact avec la levure) + 1cc de vinaigre (ça accélère le processus)+ en option 100 g de graines.

* Mélanger avec une cuillère en bois, on laisse reposer 4 heures à température ambiante.

* Quand on revient la pâte a levé, elle est prête.

* Préchauffer le four à 200°.

* Former les baguettes, pensez à bien fariner le plan de travail car la pâte reste quand même assez humide, j'utilise une corne pour faciliter la forme, mais on peut aussi s'aider de cuillères à soupe et mettre directement la pâte dans les moules. On peut donner quelques coups de couteaux de cuisine sur le dessus des baguettes, ça donnera un super effet comme des vrais...

Je recommande fortement l'utilisation des moules baguettes pour faciliter la forme.

Avec cette recette on obtient 4 baguettes, on peut sans souci doubler les doses, à vous d'aller chercher les carottes et à vous le bon teint après avoir manger toutes ses baguettes.

J'ai pris la recette des baguettes magiques ou sans pétrissage et j'ai « simplement » remplacé l'eau par du jus de carotte.

Le résultat est très agréable et joli, les baguettes ont une couleur orangée et le goût est très fin. En fin de repas, avec un bon fromage de chèvre c'est top

Pour le jus : soit vous avez une centrifugeuse et hop environ 7 carottes pour avoir 325 ml de jus soit vous achetez du jus de carottes tout prêt..



Baguettes comme chez le boulanger à réaliser au Thermomix

430 g d'eau (tiède à 37°)

750 g de farine

2 cc rases de sel

10 g de levure de boulanger épi

(en cube) fraîche ou congelée
(compter 15 g)

* Commencer par mettre dans le bol, la levure et l'eau : 2 mn 30 à 37°C – vitesse 2

* puis ajouter la farine et le sel : 3 mn fonction

épi

* mettre la pâte dans un saladier légèrement fariné au fond, le recouvrir d'un torchon humide

* prendre un saladier plus grand et mettre un fond d'eau chaude : mettre le 1er saladier dans le second : ça va activer sans pétrissage

baguettes magiques (5)ver la levée

* laisser doubler de volume : compter 1h30-2h

* préchauffer le four à 250°, avec la lèche frite en bas

* façonner 4 baguettes et les mettre dans un moule spécial baguettes, ce sera plus facile

* donner quelques coups de couteau sur les baguettes, vous pouvez mettre des graines par dessus et finir par une pincée de farine

* enfourner pour 25 mn (à surveiller)

* jeter dans la foulée un gobelet d'eau dans la lèche frite, refermer vite, laissez cuire et voilà! de belles baguettes

Voici une recette qui donne de très jolis résultats : les baguettes comme chez le boulanger avec thermomix.

On fait 4 baguettes avec les ingrédients donnés, les baguettes se congèlent très bien, on peut donc les préparer à l'avance et faire plusieurs fournées!!



www.recettes-economiques.com

Pain de mie extra moelleux au Thermomix

150 gr de lait demi écrémé
100 gr d'eau
50 gr de crème fraîche
épaisse ou semi épaisse
15 gr de levure fraîche
500 gr de farine (1er prix)
10 gr de sucre
1 cc de sel
40 gr de beurre

* dans le bol du thermomix, mettre le lait, l'eau,
la levure, la crème fraîche :
2mn30 à 37° vitesse 3
* ajouter la farine, le sel et le sucre : 4 mn pétrir
* ajouter le beurre en morceaux : 3 mn pétrir
* former une boule et mettre dans un saladier
recouvert d'un film : repos 1h
* il va falloir dégazer la boule! la mettre sur le
plan de travail fariné, avec la main faire
retomber la pâte, puis reformer un gros boudin
de la taille de votre moule
* préparer votre moule : le beurrer ou mettre un
papier cuisson (comme moi)
* mettre la pate dans le moule, recouvrir avec le
papier cuisson puis poser une plaque de four
dessus : repos 1h
si vous avez un moule spécial pain de mie
fermer le moule avec la plaque c'est tout
* préchauffer le four à 220°
* avant d'enfourner, baisser le four à 180° puis
mettre le moule tel quel : avec le papier cuisson
+ la plaque dessus pour 30mn
* sortir laisser refroidir avant de démouler
Les tranches sont parfaites, moelleuses à
souhait, un vrai régal...

La recette du pain de mie extra moelleux à faire soi même, une recette au Thermomix. Vous n'achèterez plus jamais de pain de mie industriel.. Après avoir vu le reportage sur France 5 'le pain de mie, la mie qui vous veut du bien', je me suis dit que ce n'était plus possible d'acheter du pain de mie industriel, déjà que je trouvais que souvent, au bout de quelques jours, le pain de mie sentait l'alcool, alors là c'est finit. Bref j'ai cherché et testé plusieurs recettes pour en trouver une vraiment « extra moelleux », je vous la partage.



Pain moulé à la pâte magique (comme un pain de mie)

300 gr d'eau	dans le bol : mettre l'eau, la levure, le sucre :
2 cs de levure sèche (pas chimique celle en granulés)	2mn à 37° vitesse 2
1 cs de sucre	* ajouter 200 gr de farine, le lait en poudre, le sel
500 gr de farine	: 15 s vitesse 3 : laisser reposer 10 mn dans le bol
2 cs de lait en poudre	* on ajoute ensuite les 300 gr de farine restant, les graines, l'huile : 2mn30 épi
1 cs de sel	* sortir la pâte du bol, la façonner pour lui donner la forme du moule ou d'un pain de mie
75 gr d'huile de tournesol ou colza	* mettre la pâte dans le moule à cake (avec un papier cuisson au fond)
70 gr de graines de céréales (en option)	* laisser reposer encore 10-15 mn le temps de préchauffer le four à 180°
	* mettre un bol d'eau en bas du four
	* grigner le pain : faire des traits avec un couteau pointu, puis mettre un peu de farine
	* enfourner 30 mn
	* sortir du four et laisser refroidir

Une nouvelle recette de pain cette fois, en moins d'1h vous aurez un délicieux pain moulé, réalisé avec la pâte magique et au Thermomix.
Le pain est moelleux à souhait, j'ai ajouté des graines, c'est vraiment une bonne recette. Le lait en poudre ajoute encore un peu de moelleux, bref une recette que je vous conseille vivement...



Pain de mie brioché au tang zhong au Thermomix

Pour le Tang zhong :

125 g d'eau
25 de farine

Les autres ingrédients:

350 g de farine

50 g de sucre

1 cc de sel

2 cs de lait en poudre (pour
encore plus moelleux!!)

1 oeuf + 1 oeuf pour la dorure

125 g de lait

2 cs de levure sèche ou 20 g
de levure fraîche

30 g de beurre à température
ambiante

100 g de tang zhong

* Il faut commencer la veille par faire le fameux
tang zhong: dans le bol du thermomix mettre
l'eau et la farine : 8 mn à 70° vitesse 1

* verser le mélange qui aura épaissi (c'est un
roux en fait) dans un bol, le filmer et le mettre au
frigo

* le lendemain ou 6h plus tard: dans le bol,
mettre le lait et la levure : 2mn30 vitesse 2 à 37°

* ajouter tous les ingrédients sauf le beurre :
10 mn fonction pétrin

* ajouter le beurre coupé en morceaux : 3 mn
fonction pétrin

* vous allez avoir une pate collante, c'est normal
: la verser dans un saladier fariné

* filmer laisser doubler de volume à température
ambiante : 1h environ

* sortir la pate du saladier, la verser sur le plan
de travail fariné, diviser en 4 morceaux

* étaler chaque morceaux comme une mini mini
pizza, la plier en portefeuille, un quart de tour et
on réétale puis on roule

* dans un moule à cake préalablement recouvert
de papier cuisson, déposer les 4 rouleaux sans
les serrer

* laisser lever une dernière fois environ 1h
(penser à couvrir le moule d'un torchon)

* préchauffer le four à 180° : mettre le lèche frite
tout en bas avec un fond d'eau

* dorer à l'oeuf entier battu

* enfourner 30 mn

Résultat : une mie moelleuse, bien aérée, idéal pour le petit déjeuner, on peut
aussi façonner en forme de pains au lait, ajouter des pépites de chocolat, c'est
extra!

