

Il était une fois...

## LES PAINS TRADITIONNELS ET LES PAINS SPÉCIAUX



Baguette .....	16
Biscottes .....	18
Pain bâtard .....	20
Pain à l'épeautre .....	21
Pain à la châtaigne .....	22
Pain au son .....	23
Pains aux noix .....	24
Pain moulé au muesli .....	26
Pains à l'huile d'olive et au romarin .....	28
Petits pains à la tomate .....	30
Pain de mie complet .....	31
Pain de mie .....	32
Pain à la bière .....	33
Pains aux olives .....	34
Pains au sarrasin .....	36
Pain au kamut .....	37
Pain complet .....	38
Pain sans gluten .....	39
Pain de campagne .....	40
Pains de seigle.....	42
Pain polish .....	44
Pain tordu aux céréales .....	46
Fougasse .....	48
Petits pains au levain .....	50
Petits pains aux graines .....	52
Préfou .....	54

## LES PAINS DU MONDE



Bagels .....	<b>58</b>
Batbouts .....	<b>60</b>
Chapatis .....	<b>62</b>
Boules de Berlin .....	<b>64</b>
Bretzels .....	<b>66</b>
Challah .....	<b>68</b>
Cheese Naans .....	<b>70</b>
Ciabatta .....	<b>72</b>
Focaccia .....	<b>74</b>
Lavashs .....	<b>76</b>
Mouna .....	<b>78</b>
Naans.....	<b>80</b>
Pains Azymes .....	<b>82</b>
Pains Hot-Dog .....	<b>84</b>
Pains pour hamburgers .....	<b>85</b>
Panini .....	<b>86</b>
Pains polaires .....	<b>87</b>
Pitas .....	<b>88</b>
Scones .....	<b>90</b>
Tortillas .....	<b>92</b>
Tresse .....	<b>94</b>

## LES BRIOCHES ET LES VIENNOISERIES



Brioche des rois .....	<b>98</b>
Brioche mousseline .....	<b>100</b>
Brioche Nanterre .....	<b>102</b>
Chinois .....	<b>104</b>
Cramique .....	<b>106</b>
Craquelin.....	<b>108</b>
Gâche.....	<b>109</b>
Fouace .....	<b>110</b>
Kouglof .....	<b>112</b>
Panettone .....	<b>114</b>
Pogne .....	<b>116</b>
Saint-Génix .....	<b>118</b>
Stollen .....	<b>120</b>
Pain brioché .....	<b>122</b>
Pains au lait .....	<b>123</b>
Chaussons aux pommes .....	<b>124</b>
Croissants .....	<b>126</b>
Croissants aux amandes .....	<b>128</b>
Pains aux raisins .....	<b>130</b>
Pains au chocolat .....	<b>132</b>
Baguettes Viennoises .....	<b>134</b>
Kouign-amann .....	<b>136</b>
Muffins Anglais .....	<b>138</b>
Pain d'épices .....	<b>139</b>
Strudel aux pommes .....	<b>140</b>

## LES PÂTES SUCRÉES ET LES PÂTES SALÉES



Beignets .....	144
Blinis .....	145
Bugnes .....	146
Cannelés .....	148
Churros .....	150
Crumpets.....	152
Gaufres .....	154
Gaufres liégeoises .....	155
Crêpes .....	156
Galettes de sarrasin .....	157
Pancakes .....	158
Pâte à Savarin .....	160
Pâte à crumble .....	161
Pâte à choux .....	162
Pâte d'amande .....	163
Pâte brisée .....	164
Pâte sablée .....	165
Pâte sucrée .....	166
Pâte à tempura .....	167
Pâte à pizza .....	168
Pâtes fraîches .....	169
Pâte feuilletée .....	170

## AUTOUR DES PAINS



Bruschetta .....	174
Croutons .....	175
Chapelure .....	176
Kouglof salé .....	177
Croissants au jambon .....	178
Gressins .....	180
Pain à l'ail et au fromage .....	182
Pain perdu .....	184
Pain surprise .....	186
Pudding .....	188
Soupe au pain .....	189



# Pains aux olives

POUR 10 PETITS PAINS  
ENVIRON

## Ingrédients

- 100 g d'olives noires ou vertes dénoyautées
- 310 ml d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée et instantanée
- 350 g de farine type T55 + un peu pour le plan de travail
- 150 g de farine complète type T110
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1, 5 cuil. à café de sel
- Un peu d'huile pour la plaque de cuisson

## Accessoire

- Pétrin



**PRÉPARATION** 20 minutes  
**LEVÉE** 2 heures et 40 minutes  
**CUISSON** 22 minutes

- 1 • Egoutter les olives
- 2 • Mettre l'eau et la levure dans le Bol du robot
- 3 • Installer le Pétrin
- 4 • Régler la température sur 35°C, le minuteur sur 2 min et la vitesse sur minimum
- 5 • Ajouter le reste des ingrédients exceptées les olives dans le Bol du robot
- 6 • Arrêter la cuisson, régler le minuteur sur 7 min et la vitesse sur 1
- 7 • Ajouter les olives
- 8 • Régler le minuteur sur 3 min et la vitesse sur minimum afin d'incorporer les olives sans trop les casser, la pâte doit être souple et homogène
- 9 • Couvrir le Bol d'un linge humide et laisser lever 1 h 30 min
- 10 • Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné
- 11 • Détailler la pâte en morceaux d'environ 80 g et la laisser se détendre pendant 10 min
- 12 • Former rapidement des boules
- 13 • Déposer les pains sur une plaque de cuisson légèrement huilée et les couvrir d'un linge humide
- 14 • Laisser lever 1 h à température ambiante
- 15 • Préchauffer le four à 250°C avec un récipient rempli d'eau
- 16 • Vaporiser légèrement les pains d'un peu d'eau salée
- 17 • Enfourner tout de suite pour 20 min environ et baisser la température du four à 230°C
- 18 • Laisser refroidir sur une grille

