

RECETTES

Pain fait à la main

Ingrédients : pour 1.000 gr de farine Type 65 (ou autre) du Moulin du RIED ;
il faut : entre 600 et 640 gr d'eau (selon l'humidité de la farine qui varie avec le temps) ;
20 g de sel (= 3 cuillères à café) ;
1 cube de levure fraîche de boulanger (à dissoudre dans l'eau) ;
ou : $\frac{1}{2}$ cube de levure fraîche de boulanger + le levain de la journée précédente ;
ou : 1 sachet de levure sèche de boulanger SAF INSTANT (à incorporer dans la farine).

Panification :

1^{er} Cas : Utilisation de Levure Fraîche :

Disposer la farine dans un récipient en formant une « fontaine ».

- Mesurer l'eau tiède et la verser dans un autre récipient. Y diluer le sel et la levure, ainsi que, le cas échéant, le levain par petits morceaux, selon quantités indiquées ci-dessus.

- Verser ensuite petit à petit le mélange eau-sel-levure -(levain) dans la « fontaine » de farine et remuer le tout.

2^{ème} Cas : Utilisation de Levure Sèche SAF INSTANT :

- Disposer la farine dans un récipient. Y mélanger la levure puis former une « fontaine ».

- Mesurer l'eau tiède et la verser dans un autre récipient. Y diluer le sel.

- Verser ensuite petit à petit le mélange eau-sel dans la « fontaine » de farine et remuer le tout.

Puis :

- Bien pétrir jusqu'à ce que la pâte obtenue ne colle plus, ni aux doigts, ni au récipient (environ 10 minutes). (Si l'on souhaite utiliser du levain pour la prochaine fournée, prélever l'équivalent de 1/2 bol de la pâte pétrie. Mettre cet échantillon dans un tupper ou similaire, fermé, au réfrigérateur.)

- Couvrir la pâte d'un linge, et laisser reposer pour fermenter dans un endroit chauffé et sans courant d'air, pendant environ 1 H à 1 H $\frac{1}{4}$ (la pâte doit doubler de volume).

- Puis, prendre la pâte fermentée, l'aplatir, et la séparer en tant de parties que l'on veut de pains.

- Déposer sur une plaque de cuisson ou mieux, surtout dans le cas d'utilisation de farines complètes, dans des moules (genre à cake) bien graissés à la margarine.

- Couvrir à nouveau, et remettre à lever pour 1 H à 1 H $\frac{1}{2}$ (à surveiller : jusqu'à doublement de volume).

- Allumer le four (dans le cas d'un électrique : 1/4 d'heure avant la fin de la seconde fermentation) à une température d'environ 245° (Thermostat 6 - 8 $\frac{1}{2}$), placer la grille assez bas et y laisser un récipient (ou lèche-frite) rempli d'eau pour mettre de la vapeur dans le four (indispensable pour avoir une bonne croûte de pain).

- « Signer » les pains, c'est-à-dire fendre le dessus de la pâte levée à l'aide d'une lame de rasoir ou, à défaut, un petit couteau.

Enfourner environ 45 minutes.

Sortir du four, et démouler sur une grille. On peut, à l'aide d'un pinceau, badigeonner d'eau la croûte afin de la rendre plus brillante.

Laisser refroidir.

Le petit truc... : Selon son goût, on pourra mélanger des farines différentes. Pour un pétrissage et une levée plus faciles, afin d'obtenir un pain plus aéré, on peut utiliser à parts égales, une farine complète, allégée de farine blanche ; ceci pour préserver en grande partie du moins, la saveur spécifique de la farine complète.

Pour les amateurs de fantaisie, on peut varier le quotidien, en incorporant à la pâte, dès le début du pétrissage : noix, lardons, fromage, oignons, fruits secs, olives, anchois,

Machine à pain

Principes : Pour toute cuisson de pain, respecter le dosage suivant : 2/3 d'eau (ou de liquide) par rapport à la quantité de farine utilisée.

Par exemple pour 100 g de farine, utiliser environ 64 g de liquide. «Toutes les farines n'absorbent pas l'eau de la même manière»

Pour toute utilisation de la machine : disposer les ingrédients liquides au fond de la cuve ; y incorporer les éventuels beurre, sel, et sucre ; puis la farine, et la levure sèche en dernier.

Ingrédients : Peser les ingrédients de façon précise à l'aide d'une balance et n'utiliser le verre doseur que pour les liquides. (Pour mesurer des cuill. à soupe et cuill. à café, utiliser la dosette fournie avec la machine à pain).

Utiliser de l'eau tiède (ou du lait tiède) et des ingrédients à température ambiante.

Utiliser du sel fin et non du gros sel. Une quantité trop grande de sel empêche la pâte de lever suffisamment. Ne pas mettre le sel et la levure en contact direct l'un avec l'autre, car cela neutraliserait la levure.

Un peu de sucre aide à donner de la couleur à la croûte du pain (surtout pour le pain blanc).

Utiliser de la levure sèche de boulanger plutôt que de la fraîche. Ne pas dissoudre la levure sèche avec l'eau ; la disposer en tout dernier, après la farine.

En général, si une pâte lève bien, puis retombe (un peu ou même beaucoup) , avant ou au début de la cuisson, cela signifie qu'il y a trop de levure dans la pâte.

PAIN : Programme « Pain Blanc »

330 ml d'eau ; 10 g de sel (= 1,5 c. à café) ; 500 g de farine à pain Type 65 (ou autre farines spéciales) du Moulin du RIED ; 1,5 c. à café de levure sèche de boulanger SAF INSTANT (= $\frac{1}{2}$ sachet).

PAIN DE MIE : Programme « Pain Blanc » ou Programme « Pain Français »

200 ml d'eau ; 100 ml de lait ; 26 g de beurre ramolli ; 10 g de sel (= 1,5 c. à café) ; 450 g de farine Type 65 du Moulin du RIED ; 1,5 c. à café de levure sèche de boulanger SAF INSTANT (= $\frac{1}{2}$ sachet).

BRIOCHE : **avec de la farine T 45** Programme « Brioches » (ou, à défaut : Programme « Pain Blanc », et réduire d'environ 15 - 20 min le temps de cuisson).

2 œufs battus en omelette ; environ 140 ml de lait (mesurer 220 ml les œufs + le lait) ; 1 pincée de sel ; 100 g de beurre ramolli ; 50 g de sucre ; 300 g de farine Type 45 du moulin du RIED ; 2 c. à café de levure sèche de boulanger SAF INSTANT (= les 2/3 du sachet) .

Le petit truc..... : !! Incorporer les ingrédients dans l'ordre cité !!

Surveiller les 5/10 premières minutes la formation du pignon, n'hésitez pas à prendre le doigt pour le mettre dans la pâte. Si elle est trop liquide et collante, rajouter de la farine, si au contraire elle est trop ferme et sèche, rajouter de l'eau.

Faire du pain avec nos FARINES traditionnelles et BIO

FARINE Type « 45 »

FARINE Type « 65 »

FARINE de SEIGLE

FARINE COMPLETE

FARINE PAYSANNE

FARINE CAMPAGNE

FARINE 6 Céréales 3 Graines

FARINE au Sésame

FARINE à la Châtaigne

FARINE Pain aux Noix

FARINE PEPSANNE

FARINE Mix aux épices

FARINE BRIOCHE Beurre



BIO-RIED

Type "45"

Type "65"

Blanche

"D'EPEAUTRE $\frac{1}{2}$ COMPLETE T110"

"De SEIGLE COMPLET T.150"

Incorporez dans vos farines nos graines et focons.

BLE BIO et EPEAUTRE en grains



CEREFLOK'S, MUESLI, DUO de FRUITS

Farine Diététique

FARINE sans Gluten TALCA

Tarte flambée

base pour 2 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte :

250 g de farine Type 65 du moulin du RIED,
1/2 paquet de levure sèche de boulanger SAF INSTANT,
10-15 cl d'eau tiède,
1 bonne pincée de sel (à diluer dans l'eau) .

Pour la crème :

250 g de fromage blanc,
1 pincée de sel,
80 g de crème fraîche épaisse,
1 petit œuf,
1 filet d'huile de colza,
1 cuill. à soupe de farine Type 65 du moulin du RIED,

Pour la garniture :

Prévoir des lardons allumettes, et des oignons.

- Préparer la pâte en mélangeant la farine et la levure ; puis y incorporer l'eau salée, tout en pétrissant. Former une pâte homogène ; la rouler en boule, puis laisser reposer 1/2 à 1 heure.

- Pendant ce temps, préparer la crème en mélangeant dans un récipient : le fromage blanc et le sel, puis la crème épaisse et l'œuf ; puis l'huile de colza, et enfin, la farine. Bien travailler ce mélange.

- Au rouleau, étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur. La garnir du mélange « crème » et y disposer des lardons en allumettes ainsi que les oignons (émincés ou hachés).

- Poser la tarte ainsi obtenue sur une plaque déjà chaude et faire cuire 7 à 8 minutes dans un four très chaud (environ 240°).

Le petit truc.... : Pour varier les plaisirs, on pourra, selon son envie , en plus des lardons et oignons, garnir les tartes de gruyère râpé, ou de champignons frais émincés, ou de fromage munster,

Pizza

base pour 2 personnes

Ingrédients : 400 g de farine Type 65 du moulin du RIED,

1/2 sachet de levure sèche de boulanger,

200 g d'eau tiède,

1 cuill. à café de sel (à faire dissoudre dans l'eau) ,

facultatif : 3 cuill. à soupe de lait (à température ambiante) ,

1 cuill. à soupe d'huile d'olive.

- Mélanger la farine et la levure ; puis y incorporer l'eau salée et le lait, tout en pétrissant.

- Travailler en aérant bien et jusqu'à obtention d'une pâte souple ; puis incorporer l'huile d'olive juste avant de finir de battre la pâte.

- Couper et former des petites boules d'environ 200 g (200 g = portion pour réaliser 1 fond de pizza).

- Les laisser gonfler au chaud, couvertes d'un torchon et à l'abri de courant d'air, pendant au moins 1 heure.

- Étaler au rouleau chacune des petites boules et disposer sur une tôle pré-beurrée.

- Laisser à nouveau gonfler au moins 30 minutes.

- Garnir chaque pizza des ingrédients désirés ; puis faire cuire 8 à 10 minutes dans un four très chaud (environ 250°).

RECETTES GATEAUX et PATISSERIE

PAINS D'EPICES à l'alsacienne

Recette pour 6/8 personnes

Ingrédients :

500 gr. de farine PAIN D'EPICES Moulin du RIED

Des ingrédients de base,

Des œufs, du lait, du miel, du beurre.

Recette très facile à réaliser,

A voir le détail sur les sachets.

Préparation en 5 mn

Cuisson 20 mn

BRIOCHE BEURRE

Recette pour 10/12 personnes

Ingrédients : (à température ambiante)

1000 gr. de farine brioche beurre Moulin du RIED

sel et beurre, sont inclus dans la recette.

8 œufs,

2 à 3 sachets de levure sèche de boulanger SAF INSTANT,

40 à 100 ml de lait selon la pâte

- Verser dans un récipient la farine avec la levure, puis y ajouter les œufs battus

- Pétrir l'ensemble et rajouter le lait selon la consistance de la pâte.

- Bien travailler le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien aérée et qu'elle se détache du récipient et de la main.

- laisser reposer et lever environ 1h15 à 1h30

- Façonner des petites formes, des tresses, ou remplir un moule au $\frac{3}{4}$, puis laisser lever une 2ème fois 1 h 30

- Cuire à four moyen th 7 (180°) pour 25 à 30 minutes environ.

- Glacé à froid au sucre glace.

Variante BRIOCHES Céréales et Fruits

Ingrédients identique à la recette mais rajouter :

des muesli Céréales et Fruits à environ 15 à 20 % ,

Cake chocolat et cerises

Ingrédients : 250 g de farine Type 45 ou "Châtaigne" du Moulin du RIED,

1/2 paquet de levure chimique SAF INSTANT,

100 g de chocolat râpé ou pépites,

3 œufs,

125 g de beurre,

125 g de sucre,

1 paquet de sucre vanillé,

2 à 3 c. à soupe de lait,

cerises dénoyautées trempées dans du Kirsch.

- Mélanger la farine, la levure, et le chocolat

- Dans un autre récipient, à l'aide d'un batteur (ou un robot) battre en mousse les œufs entiers, le beurre mou, le sucre, le sucre vanillé et le lait

- Verser doucement cette préparation sur le mélange farine-levure-chocolat, et mélanger délicatement le tout

- Rajouter les cerises égouttées et 3 c. à soupe de Kirsch puis mélanger à nouveau très légèrement

- Verser dans un moule à cake beurré et fariné, puis faire cuire dans un four (préchauffé) Th. 7 pendant environ 45 minutes .

Kugelhopf

Ingrédients : (à température ambiante)

500 g de farine type 45 du moulin du RIED,
1 sachet de levure sèche de boulanger SAF INSTANT,
1 pincée de sel,
250 ml de lait,
100 g de sucre,
50 à 75 g de beurre,
1 œuf (facultatif),
50 g de raisins de Corinthe.

- Mettre la farine, la levure et le sel dans une terrine.
- Y rajouter le lait légèrement tiède dans lequel on aura préalablement fait fondre le sucre et le beurre.
- Puis incorporer l'œuf et l'huile.
- Bien travailler le tout, à la main, jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine et de la main.
- Couvrir et laisser monter la pâte dans la terrine pendant au moins 1 heure.
- Quand la pâte a doublé de volume, la rabattre, y ajouter les raisins et poser la pâte dans le moule bien beurré.
- Faire monter une seconde fois, puis faire cuire environ 45 minutes à 1 heure dans un four à température moyenne.

Biscuit aux fruits

Ingrédients :

Fruits de saison :

ou Quetsches, ou Mirabelles, ou Raisins frais,
ou Pommes, ou Pêches, ou Poires
ou Fruits rouges, ou Abricots,

- Mélanger 300 g de farine Type 45 du Moulin du RIED avec 10 g de levure chimique SAF INSTANT, et 1 pincée de sel.

- Dans un autre récipient, battre en mousse les jaunes de 5 œufs avec 250 g de sucre. Puis y incorporer petit à petit 200 g de beurre fondu, et ensuite, le jus de 1 citron, tout en continuant de mélanger.

- Dans la pâte ainsi obtenue, déverser cuillerée par cuillerée, le mélange à base de farine et remuer le tout.

- Battre les blancs en neige ferme, et les rajouter petit à petit à tout le reste en mélangeant délicatement.

- Verser la pâte ainsi obtenue dans un moule à manqué beurré et fariné.

- Disposer ensuite sur la masse de pâte les fruits (dénoyautés ou épépinés) coupés en quarts ou en dés, puis les enfoncer très légèrement, et les saupoudrer d'un mélange sucre + cannelle.

- Faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 190-200°.

Crumble aux fruits

Ingrédients :

Fruits de saison :

ou Quetsches, ou Mirabelles, ou Raisins frais,
ou Pommes, ou Pêches, ou Poires
ou Fruits rouges, ou Abricots,
etc.

300 g de farine (Type 45 Moulin du RIED),

2 c. à café levure chimique SAF INSTANT,

2 c. à café cannelle (facultatif),

100 g de sucre,

125 g de beurre ramolli,

1 œuf battu.

- Mélanger les ingrédients pour la pâte du bout des doigts ou à l'aide d'une fourchette pour obtenir une préparation sous forme de grumeaux.

- Répartir la moitié de cette préparation sur une tôle graissée pour en faire une 1ère couche.

- Recouvrir toute la surface avec les fruits de saison coupés en dés (ce qui constitue la 2ème couche).

- Puis disposer, par dessus les fruits, le reste de pâte grumeleuse (= 3ème couche).

- Enfourner le plat à 180° environ (Th. 6), et faire cuire 25 à 30 minutes

Servir tiède, ou froid.

Le petit truc... : Les grumeaux doivent être dorés