

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 6 personnes



Durée totale : 80 min



Temps de préparation : 10 min
+ 30 mn de levée



Temps de cuisson : 40 min

Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base

Moule à cake en porcelaine

Ingrédients :

- 300 g de farine Mix Pain (Nature & Cie)
- 1 paquet de levure sèche de boulanger (Saf-Instant)
- 1 cuillère à café de sel fin
- 50 g de margarine végétale
- 170 g d'eau tiède (38°)
- 1 œuf
- 6 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte (vapeur)

Cuisson : 40 min

Inversez à 20 min

HAUT : maxi 20 min puis mini

BAS : maxi 20 min puis mini

Cette recette est également réalisable dans le V5000, V3000 et V4000.

Pain brioché

(sans gluten et sans lactose)

1 Versez 6 c. à s. d'eau au fond de la cocotte, fermez la cocotte et mettez en chauffe. Créez une ambiance vapeur durant 10 mn, mini haut et maxi bas.

2 Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte bien lisse.

3 Graissez le moule et farinez-le avant de le garnir.

4 Levée :

Mettez le moule dans la cocotte fermée et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.

Quand la pâte est levée enchaînez la cuisson cocotte fermée.

Avantages :

Cuisson basse température, sans gluten et sans lactose.

