# PANNETONE

|  |  |
| --- | --- |
| 500g de farine pour pain au lait ou brioché | 1 œuf |
| 125g d’eau froide | 75g de beurre ramolli |
| 1/2 cuillère à café de sel | 100g de raisins secs |
| 1 sachet de levure spéciale boulangerie | Zeste de citron |
| 2 cuillères bombées de sucre | 70g d’orange confit en dés |



1°) Dans la cuve tous les ingrédients dans cet ordre : beurre + eau froide + œuf + sucre + sel + farine + levure + raisins secs + zeste de citron + orange confite.

Programme **3P(gâteau).**

# PAIN VIENNOIS

|  |  |
| --- | --- |
| 500g de farine à pain | 1 cuillère à café de sel |
| 30cl de lait | 1 sachet de levure spéciale boulangerie |
| 60g de sucre | 100g de beurre ramolli |

1°) Dans la cuve tous les ingrédients dans cet ordre : lait + sel + farine + levure + sucre + beurre. Programme **1P.**

# PAIN AUX FIGUES

|  |  |
| --- | --- |
| 300g d’eau | 80g de figues hachées |
| 1 cuillère à soupe de sucre | 450g de farine à pain |
| 1+ 1/2 cuillères à café de sel | 1 sachet de levure |
| 1 cuillère à soupe d’huile de noix ou tournesol |  |

1°) Choisir le programme adapté. Dans la cuve : eau froide + sucre + sel + huile + figues + farine + levure. Mettez en marche programme **P.**

# KOUGLOF

# 

|  |  |
| --- | --- |
| 2 œufs battus | 500g de farine à pain |
| 20cl de lait | 1 + ½ cuillère à café de sel |
| 19g de levure fraîche | 50g de raisins secs |
| 80g de sucre | 50g d’amandes coupées en morceaux |
| 80g de beurre ramolli |  |

1°) Choisir le programme adapté. Incorporez tous les ingrédients dans la cuve dans cet ordre : lait + levure + œufs + sucre + beurre + farine + sel . Le sel ne doit entrer en contact avec la levure. Une fois le pétrissage finit ajoutez les raisins et les amandes. Mettez en marche programme  **P.**