



Pain de seigle et de carvi



the Smart Oven® Air Fryer

**Breville®**

# Pain de seigle et de carvi



the Smart Oven® Air Fryer

Préc. 20 min / Cuisson 50 min / Repos 2 h

Rendement 1 pain

2  $\frac{1}{4}$  tasses (350 g) de farine à pain, divisée  
2 tasses (250 g) de farine de seigle foncé 2 c.  
à thé de levure séchée instantanée  
2 c. à thé de sel casher

1 c. à soupe de graines de fenouil  
2 c. à thé de graines de carvi  
2 c. à soupe (50 g) de mélasse  
1  $\frac{1}{2}$  tasse (400 ml) d'eau chaude

## Préparation

1. Dans le bol d'un batteur sur socle, mettre 1  $\frac{1}{2}$  tasses (250g) de farine à pain, la farine de seigle, la levure, le sel, les graines et la mélasse. Mélanger à basse vitesse à l'aide du crochet pétrisseur. Ajouter l'eau chaude et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
2. Ajouter le reste de la farine et pétrir à vitesse moyenne pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser la pâte lever dans un endroit chaud et sans courants d'air durant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
4. Fariner un panier de fermentation ovale de 25 x 15 cm (10 x 6 po) ou rond de 22 cm (9 po). Si vous n'avez pas de panier à fermentation, fariner une plaque de cuisson.
5. Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée et la rouler en une boule serrée, puis façonner une bûche de 20 cm (8 po). Déposer la pâte dans le panier ou sur la plaque de cuisson. Couvrir d'une pellicule plastique sans serrer et laisser la pâte lever dans un endroit chaud et l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte monte au sommet du panier.
6. Placer la grille à la position 3.
7. Régler le four à BAKE (cuire) > 350 °F (175 °C) > CONVECTION > 50 MINUTES et le laisser préchauffer.
8. Si vous utilisez un panier de fermentation, fariner une plaque de cuisson et y transférer délicatement la pâte.
9. Une fois le four préchauffé, enfourner la pâte et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée et sonne creux quand on tapote le dessous.
10. Laisser refroidir le pain sur une grille métallique.



*Pain aux bananes*



*the Smart Oven® Air Fryer*

**Breville®**

# Pain aux bananes



the Smart Oven® Air Fryer

**Prép. 20 min / Cuisson 1 h 20 min / Repos 10 min**

**Rendement 1 pain**

**1½ tasse (340 g) de bananes écrasées (voir note)**  
**1 tasse (200 g) de cassonade pâle**  
**3 œufs, légèrement battus**  
**½ tasse (80 ml) d'huile de pépins de raisin**

**½ tasse (80 ml) de lait**  
**1¼ tasse (255 g) de farine tout usage**  
**1 c. à soupe de poudre à pâte**  
**½ c. à thé de sel casher**

## Préparation

1. Graisser un moule de 21,5 x 11 x 6 cm de profondeur (8½ x 4½ x 2½ po) et le chemiser de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mettre les bananes écrasées, le sucre, les œufs, l'huile et le lait et mélanger au fouet.
3. Dans un grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel et ajouter au mélange de bananes. Mélanger en remuant.
4. Placer la grille à la position 3.
5. Régler le four à BAKE (cuire) >325 °F (160 °C)  
>CONVECTION>1 HRE 20 MINUTES et le laisser préchauffer.
6. Verser la pâte dans le moule préparé.
7. Une fois le four préchauffé, enfourner le pain et cuire jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.
8. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de le transférer sur une grille métallique.

## Note:

Vous aurez besoin d'environ 3 grosses bananes mûres.



*Pain au babeurre*



*the Smart Oven® Air Fryer*

**Breville®**

# Pain au babeurre



the Smart Oven® Air Fryer

Prép. 20 min / Cuisson 40 min / Repos 2 h

Rendement 1 pain

**¾ tasse (160 mL) de babeurre**

**1 tasse (80 mL) d'eau chaude**

**2 tasses (300 g) de farine à pain, plus extra pour saupoudrer**

**2 c. à thé de sel casher**

**1 c. à soupe de sucre**

**2 c. à thé de levure sèche instantanée**

**1 c. à soupe de beurre non salé, à température pièce, plus extra pour graisser**

## Préparation

1. *Dans un bol, mélanger le babeurre et l'eau chaude. Dans le bol d'un batteur sur socle, mettre la farine, le sel, le sucre et la levure. À l'aide du crochet pétrisseur, combiner à basse vitesse.*
2. *Incorporer lentement le mélange de babeurre et pétrir à vitesse moyenne pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.*
3. *Ajouter le beurre et poursuivre le pétrissage jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé à la pâte.*
4. *Couvrir d'une pellicule plastique et laisser la pâte lever dans un endroit chaud et libre de courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'au double de volume.*
5. *Graisser un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) avec du beurre et l'enduire de farine, en secouant l'excédent.*
6. *Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir jusqu'à consistance lisse. Façonner la pâte en une bûche de 20 cm (8 po) et la mettre dans le moule. Couvrir d'une pellicule plastique sans serrer et laisser la pâte lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle monte juste au-dessus du moule.*
7. *Placer la grille à la position 3.*
8. *Régler le four à **BAKE** >(cuire) >350 °F (175 °C) >**CONVECTION** > 40 MINUTES et le laisser préchauffer.*
9. *Retirer soigneusement la pellicule plastique. Mettre la farine supplémentaire dans un tamis et saupoudrer légèrement de pain.*
10. *Une fois le four préchauffé, enfourner le pain et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré.*
11. *Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de le transférer sur une grille métallique.*



*Pain sans gluten*



*the Smart Oven® Air Fryer*

**Breville®**

# Pain sans gluten



the Smart Oven® Air Fryer

⌚ Prép. 20 min / Cuisson 50 min / Repos 2 h

⚖ Rendement 1 pain

¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive, plus extra pour badigeonner

2/3 tasse (160 ml) de lait d'amande

¾ tasse (180 ml) d'eau chaude

2 c. à thé de vinaigre de malt

2 ½ tasses (375 g) de farine tout usage sans gluten

@?1 3 01: B18 <<1?01<?889  
/T@ 013 991D: @: 1  
/T@ 01?18-?41>  
/T?A<101BBA17/415?@: @: 11  
@?1 3 01> 5 1?918: 3 1?5 /45 2: ;AB  
<B @?1?91  
/T?A<101958

| ×<->⊗:

- : ?A >1/3: @2 A1@>84A# 8 8 30- 9- : 01

81- A/4 A01 1@B5- 3>1

- : ?B.. ; 80A: . - @A>?A>?/B 9 1@18 2-5 1 B?  
1: B18 <<1?01<?889 8 3 991D: @: 1 B?188  
BBA>1 B?3> 5 1?1@9 5?8S 8 5@10A/; /41@  
<1?5?1A> 918: 3>TB@?19; El: : 1

/; >1>B: @9 1: @B 918: 31018 5@>1@5  
<1: 0- @ 9 5A@?

419 51>A: 1<8=A1 T<5F- 01<-<5><->4195

& : ?A>1>8 <L@ ?A>A: 1 ?A2/183>19 1: @  
2>5111@2 d:: 1>A 1. ; AB 1 1@18 <L@ ?A>8  
<8=A1/419 51 1: ; AB-50A: 1<188A@ <8 ?G@1  
? : ?1?>1>1@8/1>0- : ?A: 1: O; 5@4 A0 T8. >5  
01?/; A>: @0- 5<1: O: @ 41A1?; A@?AT/1  
=A1 8 <L@ /; 99 1: /1T/> =A1>

!8/1>8 3>5T 8 < ?55:

S13@>B 2A>T` fl` /A51  
ž Ž( „ & ž Ž 1 /Ž 1@8 5?1><1/4 A21>

S1@>8 <188A@ <8 ?G@1 1@ - 051; :: 1>B <- 5  
0A ?A<>9 1: @0A#

: 1258 2A><1/4 A21 1: 2A: 1>B <- 5 1@A51  
@?AT. 5: O; k

L- 5?1>>12; 505-B <- 5 ?A>A 13>91@88A1



*Muffins aux framboises, pomme et noix de coco*



*the Smart Oven® Air Fryer*

**Breville®**

# Muffins aux framboises, pomme et noix de coco

 Prép. 20 min / Cuisson 17 min par moule

 Rendement 12 muffins



the Smart Oven® Air Fryer

1 tasse (90 g) de flocons d'avoine  
2 1/4 tasse (360 g) de farine de blé entier  
1 c. à thé de cannelle moulue  
2 1/2 c. à thé de poudre à pâte  
2 tasses (480 ml) de babeurre  
3 œufs  
1/3 tasse (80 ml) d'huile de pépins de raisin

1/2 tasse (120 g) de miel  
1/2 tasse (65 g) de cassonade pâle  
1 c. à thé de pâte de gousse de vanille  
250 g de framboises fraîches ou surgelées  
1 pomme rouge, coupée en morceaux de 1/2 cm (1/4 po)  
1/2 tasse (25 g) de noix de coco râpée

## Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la cannelle et la poudre à pâte.

2. Dans un autre bol, mettre le babeurre, les œufs, l'huile, le miel, la cassonade et la vanille et mélanger au fouet.

3. Plier le mélange d'œufs dans les ingrédients secs et mélanger légèrement.

4. Incorporer les framboises, la pomme et la noix de coco en pliant.

5. Mettre la grille à la position 3.

6. Régler le four à BAKE (cuire) > 350 °F (175 °C) > CONVECTION > 17 MIN et le laisser préchauffer.

7. Chemiser un moule standard de 6 muffins avec des caissettes de papier. Répartir la moitié de la pâte dans les caissettes.

8. Une fois le four préchauffé, enfourner les muffins et cuire pendant 17 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.

9. Répéter avec le reste de la pâte.