

KitchenAid



RECETTES POUR BOL À PAIN



Obtenez un pain artisanal chaque fois

Pour commencer

Pour éviter que le pain ne colle au couvercle, recouvrez l'intérieur de papier sulfurisé ou enduisez-le de graisse et de farine avant la cuisson. Lorsque le bol à pain est chaud, ne le placez pas en contact avec un élément froid comme de l'eau ou une surface froide. Lorsque vous le sortez du four, placez-le sur une surface neutre et laissez-le complètement refroidir.

Entretien et nettoyage

Pour éliminer les résidus alimentaires ayant adhéré pendant la cuisson, laissez tremper dans de l'eau chaude et savonneuse pendant 15 à 20 minutes, ou selon le besoin, avant de le mettre au lave-vaisselle.

Retrait des résidus ou taches : Utilisez une éponge abrasive et un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de sodium. Frottez vigoureusement les résidus pour réduire l'apparence tachée.





Temps de préparation : 5 minutes (plus 90 minutes pour le temps de levée)

Durée de cuisson : 40 minutes

Boule classique

Ingrédients

2 ½ tasses (375 g) de farine tout usage

1 ¼ tasses (292 g) d'eau chaude

2 ¼ c. à thé (6 g) de levure à action rapide

(environ 109-112 °F / 42-44 °C)

1 c. à thé (8 g) de sel kasher

1. Préparez tous vos ingrédients sur votre espace de travail. Réchauffez le bol à pain KitchenAid en le remplissant d'eau chaude, puis videz l'eau et séchez en tapotant avec une serviette. Ajoutez la farine, la levure et le sel dans le bol à pain, puis fixez le bol à votre batteur sur socle Artisan KitchenAid; fixez le crochet pétrisseur et verrouillez la tête en place. Placez le batteur à la vitesse 2 pour mélanger les ingrédients secs. Après environ 30 secondes, ajoutez lentement l'eau chaude. Laissez le batteur pétrir les ingrédients pendant 1 1/2 à 2 1/2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte se dégage du bol tout en restant humide sans être lisse. (Il peut rester un peu de farine sur le contour). Retirez la pâte du crochet, puis placez-la dans le bol à pain et saupoudrez le dessus d'un peu de farine. Utilisez une main pour retourner la pâte et la recouvrir de farine, puis couvrez le bol avec le couvercle. (REMARQUE : La pâte sera collante. Vous n'avez pas besoin de former ou de continuer à pétrir la pâte pour l'instant). Laissez la pâte lever pendant 60 minutes.
2. Découvrez le bol et retirez doucement la pâte du bol pour la déposer sur une surface recouverte d'une généreuse couche de farine. Avec la pâte en boule grossière devant vous, pincez le dessus de la pâte, étirez-la loin de vous, puis repliez-la vers le centre comme si vous pliez une enveloppe. Donnez une légère torsion à la pâte et faites la même chose pour la portion maintenant en haut. Continuez à tourner, à étirer et à plier la pâte au centre pendant trois à quatre cercles complets. (Vous remarquerez qu'il devient plus difficile d'étirer la pâte pendant que vous travaillez.) Après l'étirement et le pliage finaux, retournez la pâte, le côté plié vers le bas. Placez délicatement les mains de chaque côté de la boule et entourez doucement la paume de votre main droite sur le contour droit tout en utilisant votre main gauche pour faire tourner la boule sur la surface. Cette action permet de façonner la pâte en une boule ronde.
3. Au besoin, lavez le bol à pain et séchez-le soigneusement. Ajoutez ensuite une généreuse quantité de farine dans le bol à pain et sur le dessus de la pâte. Placez la pâte, le côté plié en dessous, dans le bol à pain. Couvrez le bol avec le couvercle et laissez lever pendant 30 minutes additionnelles.
4. Pendant le second levage de la pâte, préchauffez le four à 450 °F / 232 °C. (REMARQUE : Placez la grille aussi près du centre du four que possible tout en laissant suffisamment d'espace pour que le bol avec couvercle puisse y être déposé). Lorsque la pâte est prête pour la cuisson, retirez le couvercle du bol à pain et recouvrez l'intérieur du couvercle d'une feuille de papier sulfurisé, ou enduisez-le de graisse et de farine avant la cuisson. Retournez soigneusement la boule du bol à pain sur la surface recouverte de papier sulfurisé (de sorte que le côté du pli soit maintenant tourné vers le haut) en prenant soin de ne pas le dégonfler ou de perturber la forme. Essayez l'excédent de farine du bol à pain, puis couvrez la pâte du bol et placez le tout au four. Faites cuire pendant 30 minutes». Exposez le pain en retirant avec précaution le bol à pain du four à l'aide de mitaines, puis continuez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la croûte devienne brun foncé. Déposez le pain sur une grille et laissez-le refroidir avant de le trancher.



Temps de préparation : 5 minutes (plus 2 à 2 1/2 heures de levée)

Durée de cuisson : 40 minutes

Pain de seigle au chocolat et aux cerises

Ingrédients

2 tasses (275 g) de farine tout usage	2 c. à table (25 g) de sucre cristallisé
¼ tasse (77 g) de farine de seigle foncée	1 ½ tasse (355 ml) d'eau tiède
2 ¼ c. à thé (6 g) de levure à action rapide	¾ tasse (120 g) de cerises séchées, hachées grossièrement
1 c. à thé (8 g) de sel kasher	
2 c. à table (15 g) de poudre de cacao solubilisée	¾ tasse (128 g) de brisures de chocolat mi-sucré

1. Préparez tous vos ingrédients à votre espace de travail. Réchauffez le bol à pain KitchenAid en le remplissant d'eau chaude, puis videz l'eau et séchez en tapotant avec une serviette. Ajoutez la farine, la levure, le sel, la poudre de cacao, le sucre et l'eau dans le bol à pain. Utilisez une spatule à pâtisserie ou une cuillère en bois pour mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient tous mouillés. Fixez le crochet pétrisseur sur le batteur sur socle Artisan de KitchenAid et placez le batteur sur la vitesse 2. Après environ 30 secondes, ajoutez les cerises séchées hachées et les brisures de chocolat. Pétrissez pendant encore environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se décoller de la paroi du bol, mais en restant toujours humide. Ne pétrissez pas excessivement. Retirez la pâte du crochet, puis retirez le bol du batteur sur socle. Enfarinez généreusement le bol et le dessus de la pâte à l'aide de farine tout usage, puis utilisez vos mains (ou une spatule à pâtisserie) pour rassembler la pâte et la couvrir entièrement de farine. Ajoutez un peu de farine sur le dessus, puis couvrez le bol avec le couvercle. Laissez la pâte lever dans un environnement tiède pendant 1 ½ à 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait presque atteint la ligne supérieure de levée.
2. Enlevez le couvercle du bol et, avec les mains enfarinées, décollez doucement la pâte des côtés du bol pour en faire une boule et placez cette dernière sur une surface enfarinée. Placez la pâte moulée en forme de boule grossière devant vous, puis pincez le haut de la pâte et étirez-la dans la direction opposée à vous, puis repliez-la vers le centre, comme une enveloppe. Faites pivoter légèrement la pâte et effectuez la même procédure avec la partie qui se trouve maintenant en haut. Continuez à tourner, à étirer et à plier la pâte vers le centre pour trois ou quatre tours complets. (À remarquer qu'il devient de plus en plus difficile d'étirer la pâte au fur et à mesure du travail.) Après avoir étiré et plié la pâte pour la dernière fois, retournez-la pour placer le côté plié vers le bas. Placez délicatement les mains de chaque côté du rond et entourez doucement la paume de la main droite sur le contour droit tout en utilisant la main gauche pour faire tourner le rond sur la surface. Cette action permet de façonner la pâte en une boule ronde.
3. Laissez la pâte reposer sur place pendant que vous effectuez un lavage rapide du bol à pain et que vous le séchez à fond. Enfarinez généreusement la partie intérieure propre du bol à pain et replacez la pâte, joints en dessous, dans le bol à pain. Couvrez le bol avec le couvercle et laissez lever pendant 30 autres minutes. (La pâte devrait avoir la consistance de la guimauve lorsque vous appuyez délicatement avec votre doigt.)
4. Pendant que la pâte effectue sa deuxième levée, préchauffez le four à 450 °F / 232 °C. (REMARQUE : Placez la grille aussi près du centre du four que possible tout en laissant suffisamment d'espace pour que le bol avec couvercle puisse y être déposé.) Lorsque la pâte est prête pour la cuisson, retirez le couvercle du bol à pain et doublez l'intérieur du couvercle d'une feuille de papier parchemin. Inversez avec précaution la pâte du bol à pain sur la surface couverte de papier parchemin (pour que le côté plié soit maintenant face vers le haut) en faisant attention pour ne pas faire dégonfler ou modifier la forme de la pâte. Essayez l'excédent de farine du bol à pain, puis couvrez la pâte du bol à pain et placez le tout au four. Faites cuire pendant 30 minutes. Retirez ensuite le bol à pain pour exposer le pain et poursuivez la cuisson pendant 10 à 12 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et sonne creux lorsque vous tapez dessus. Déposez le pain sur une grille et laissez-le refroidir avant de le trancher.



Temps de préparation : 10 minutes (plus 1 heure de levée)

Durée de cuisson : 35 minutes

Brioche à la cannelle

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de lait tiède	Garniture :	Glaçage :
1 1/2 c. à thé (9 g) de levure sèche active	4 c. à table (57 g) de beurre à température ambiante	3 c. à table (43 g) de beurre à température ambiante
1 c. à table (13 g) de sucre cristallisé PLUS ¼ tasse (50 g) de sucre cristallisé, séparé	½ tasse (100 g) de cassonade	½ tasse (60 g) de fromage à la crème
2 ¼ tasses (270 g) de farine tout usage	2 c. à thé (5 g) de cannelle	1 à 2 tasses (125 à 250 g) de sucre glace (selon l'épaisseur désirée)
1 gros œuf (57 g) (à température ambiante)		½ c. à thé (2 g) de pâte de vanille
4 c. à table (57 g) de beurre (fondu)		Pincée de sel
1/2 c. à thé de sel		1 c. à table (15 ml) de lait ou de crème fraîche épaisse (si nécessaire)

1. Remplissez le bol à pain KitchenAid d'eau chaude du robinet pour réchauffer la céramique, puis séchez en tapotant avec une serviette.
2. Placez le lait tiède et 1 c. à table de sucre dans le bol à pain, puis saupoudrez la levure sur le tout. Fouettez doucement pour incorporer, puis laissez la levure travailler pendant 3 à 5 minutes.
3. Ajoutez le reste de sucre, la farine, l'œuf, le beurre fondu et le sel dans le mélange avec levure. Placez le bol à pain sur le batteur sur socle Artisan de KitchenAid, insérez le crochet pétrisseur et utilisez la vitesse 2 pour pétrir la pâte. Pétrissez la pâte pendant 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et frappe le côté du bol lorsqu'elle tourne.
4. Retirez le bol du batteur. Retirez la pâte du bol et vaporisez légèrement l'intérieur du bol d'huile. Créez une boule avec la pâte et replacez-la dans le bol, puis couvrez le bol à pain avec le couvercle de cuisson. Laissez reposer dans un endroit tiède pendant 30 minutes.
5. Pendant que la pâte lève, préparez la garniture et le glaçage.
6. Pour la garniture, mélangez le sucre et la cannelle. Mettez de côté.
7. Pour le glaçage, battez ensemble le beurre et le fromage à la crème jusqu'à ce que le tout devienne crémeux, puis ajoutez la pâte de vanille et une pincée de sel. Mélangez dans le sucre glace et continuez à battre jusqu'à ce que le tout devienne lisse. (Ajoutez du lait ou de la crème riche en matière grasse si l'ensemble est trop épais.) Mettez de côté.
8. Une fois la première levée de la pâte terminée, enfarinez légèrement votre comptoir de cuisine. (REMARQUE : N'utilisez pas trop de farine pour ne pas faire glisser la pâte pendant que vous la roulez. Vous avez besoin d'une couche fine pour l'empêcher de coller.) Roulez la pâte pour produire un rectangle de 20 po × 10 po. Utilisez une spatule de pâtisserie pour étendre doucement le beurre sur la surface de la pâte, puis saupoudrez généreusement le mélange sucre/cannelle sur le beurre.
9. Coupez la pâte sur le sens de la longueur pour former quatre bandes d'environ 2 ½ po de large. En commençant par un bout, roulez une bande pour créer un cylindre serré. Placez le cylindre sur le bout de la prochaine bande en vous assurant de faire correspondre les côtés de la pâte, puis roulez la pâte ensemble. Terminez le processus avec les quatre bandes de pâte pour obtenir un gros cylindre roulé. Pliez en angle 1 po du bout de la couche extérieure sous le cylindre pour qu'elle ne se défasse pas lorsqu'elle lèvera et cuira.
10. Recouvrez le couvercle du bol à pain d'un morceau de papier parchemin dépassant de 2 po le contour de la base. Placez avec attention le cylindre au centre du couvercle, sur le papier parchemin et couvrez avec le bol à pain. Laissez la pâte lever pendant encore 30 minutes.
11. Pendant que la pâte effectue sa deuxième levée, préchauffez le four à 400 °F / 204 °C. (REMARQUE : Placez la grille aussi près du centre du four que possible tout en laissant suffisamment d'espace pour que le bol avec couvercle puisse y être déposé.)
12. Après 30 minutes, retirez le bol et versez avec attention 2 c. à table de crème épaisse (légèrement réchauffée) sur le dessus de la brioche. (REMARQUE : Travaillez lentement et essayez de verser la crème dans les plis pour qu'elle ne coule pas par-dessus les côtés et s'accumule sur le couvercle.)
13. Une fois de plus, couvrez la brioche avec le bol de cuisson en vous assurant que le contour du papier parchemin est bien rentré à l'intérieur du bol pour retenir le beurre et le sucre pendant la cuisson de la brioche. Faites cuire pendant 35 minutes. Retirez ensuite le bol du couvercle et laissez la brioche cuire à découvert pendant 2 à 3 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
14. Laissez la brioche refroidir 10 minutes avant de glacer.



Temps de préparation : 5 minutes (plus 1/2 à 2 heures de levée)

Durée de cuisson : 40 minutes

Pain d'avoine au noix et aux canneberges

Ingrédients

2 ½ tasses (344 g) de farine tout usage	3 c. à soupe (63 g) de miel
1/2 tasse (45 g) d'avoine à cuisson rapide	¼ tasse (38 g) de noix concassées
2 ¼ c. à thé (6 g) de levure à action rapide	1/3 tasse (43 g) de canneberges séchées
1 c. à thé (8 g) de sel de mer	1 ½ tasse (355 ml) d'eau tiède
1/2 c. à thé de cardamome	

1. Préparez tous vos ingrédients à votre espace de travail. Réchauffez le bol à pain KitchenAid en le remplissant d'eau chaude, puis videz l'eau et séchez en tapotant avec une serviette. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol à pain. Utilisez une spatule à pâtisserie ou une cuillère en bois pour mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient mouillés. Fixez le crochet pétrisseur sur le batteur sur socle Artisan de KitchenAid. Réglez le batteur sur la vitesse 2. Laissez le batteur pétrir les ingrédients pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte commence à se former, mais reste humide. Ne pétrissez pas excessivement. Retirez le bol du batteur sur socle, enfarinez généreusement le bol et le dessus de la pâte à l'aide de farine tout usage, puis utilisez vos mains (ou une spatule à pâtisserie) pour rassembler la pâte et la couvrir de farine. Saupoudrez un peu de farine sur le dessus, puis couvrez le bol avec le couvercle. Laissez la pâte lever pendant 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'elle ait presque atteint la ligne supérieure de levée.
2. Enlevez le couvercle du bol et, avec les mains enfarinées, décollez doucement la pâte des côtés du bol pour en faire une boule et placez cette dernière sur une surface enfarinée. Placez la pâte moulée en forme de boule grossière devant vous, puis pincez le haut de la pâte et étirez-la dans la direction opposée à vous, puis repliez-la vers le centre de la pâte, comme une enveloppe. Faites pivoter légèrement la pâte et effectuez la même procédure avec la partie qui se trouve maintenant en haut. Continuez à tourner, à étirer et à plier la pâte vers le centre pour trois ou quatre tours complets. (À remarquer qu'il devient de plus en plus difficile d'étirer la pâte au fur et à mesure du travail.) Après avoir étiré et plié la pâte pour la dernière fois, retournez-la pour placer le côté plié vers le bas. Saupoudrez quelques cuillères à table d'avoine en un cercle de la taille approximative de votre pâte sur le comptoir et placez la pâte sur l'avoine. Placez délicatement les mains de chaque côté du rond et entourez doucement la paume de la main droite sur le contour droit tout en utilisant la main gauche pour faire tourner le rond sur la surface. (L'avoine collera à la pâte pendant que vous la tournez.) Cette action permet de façonner la pâte en une boule ronde.
3. Laissez la pâte reposer sur place pendant que vous effectuez un lavage rapide du bol à pain et que vous séchez à fond. Enfarinez légèrement la partie intérieure propre du bol à pain et remplacez la pâte, joints en dessous, dans le bol à pain. Couvrez le bol avec le couvercle et laissez lever pendant 30 autres minutes. (La pâte devrait avoir la consistance de la guimauve lorsque vous appuyez délicatement avec votre doigt.)
4. Pendant que la pâte effectue sa deuxième levée, préchauffez le four à 450 °F / 232 °C. (REMARQUE : Placez la grille aussi près du centre du four que possible tout en laissant suffisamment d'espace pour que le bol avec couvercle puisse y être déposé.) Lorsque la pâte est prête pour la cuisson, retirez le couvercle du bol à pain et doublez l'intérieur du couvercle d'une feuille de papier parchemin. Inversez avec précaution le rond du bol à pain sur le couvercle avec papier parchemin (pour que le côté plié soit maintenant face vers le haut) en faisant attention pour ne pas faire dégonfler ou modifier la forme de la pâte. Essuyez l'excédent de farine du bol à pain, puis couvrez la pâte du bol à pain et placez le tout au four. Faites cuire pendant 30 minutes. Retirez ensuite le bol à pain pour exposer le pain et poursuivez la cuisson pendant 10 à 12 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante, dorée et sonne creux lorsque vous tapez dessus. Déposez le pain sur une grille et laissez-le refroidir avant de le trancher.

KitchenAid

© 2022 KitchenAid and the design of the mixer are trademarks in the US and elsewhere. Usado Under license in Canada.
All rights reserved. | © 2022 KitchenAid et la forme du batteur sur salet sont des marques de commerce aux E. U. et dans
d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés. | © 2022 KitchenAid y el diseño de la batidora son marcas
registradas en EE.UU. y en otras partes. Usado bajo licencia de Canadá. Todos los demás derechos reservados.

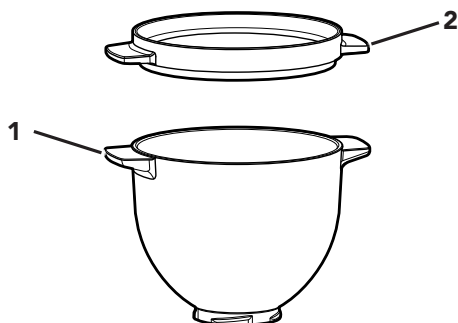
KitchenAid®

Bol à pain avec couvercle de cuisson
KSM2CB5B*



*Batteur sur socle vendu séparément.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1 Bol à pain*

2 Couvercle de cuisson

*Le bol à pain est compatible avec tous les batteurs sur socle à tête inclinable de 4,5 et 5 pintes.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires. Consulter les consignes de sécurité importantes du guide d'instructions fourni avec le batteur sur socle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

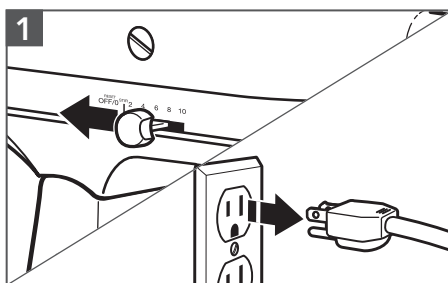
FIXER LE BOL À PAIN

Avant la première utilisation

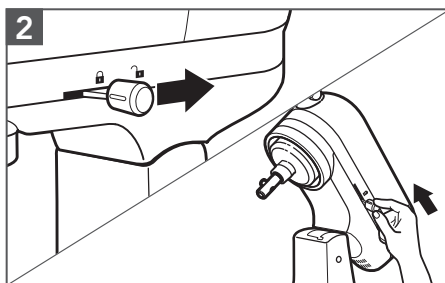
Ce batteur sur socle a été réglé individuellement à l'usine pour assurer une performance optimale. Lors de l'utilisation du bol à pain avec couvercle de cuisson, il peut être nécessaire de réajuster l'espacement bol-batteur. Consulter le manuel d'instruction du batteur sur socle pour obtenir des informations complètes sur la façon d'ajuster l'espacement bol-batteur ou composer le **1 800 541-6390** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h HNE, nous nous ferons un plaisir de vous aider à effectuer cet ajustement.

IMPORTANT : Avant utilisation, laver avec de l'eau chaude et savonneuse; rincer et sécher complètement. Il n'est pas nécessaire d'apprêter le bol à pain avec couvercle de cuisson avant son utilisation.

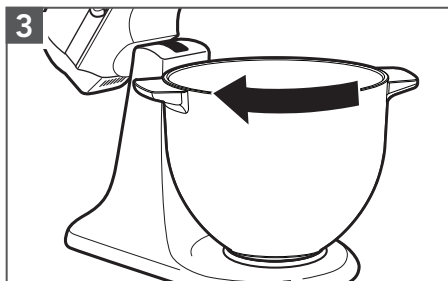
REMARQUE : Ce bol à pain est conçu pour tous les modèles de batteurs sur socle à tête inclinable de 4,5 et 5 pintes, sauf le modèle KN15E1X. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut être utilisé au four (jusqu'à 500 °F/260 °C). Suivez ces instructions pour fixer le bol à pain au batteur sur socle.



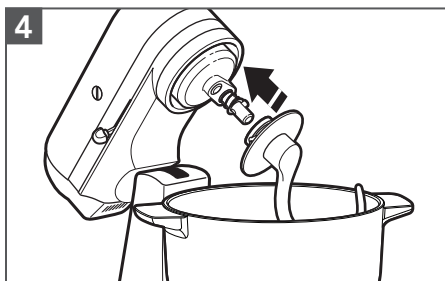
Déplacer le bouton d'alimentation sur OFF (arrêt) (0), puis débrancher le batteur sur socle.



Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller* ensuite la tête pour la garder levée.



Placer le bol à pain sur la plaque de serrage pour le verrouiller en place.



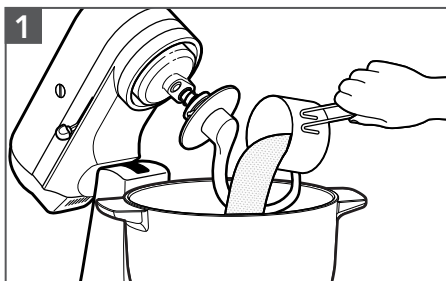
Fixer le crochet pétrisseur adapté à votre recette en suivant les instructions figurant dans le guide d'instructions du batteur sur socle. Rabattre ensuite la tête du moteur et verrouiller en place.

*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

UTILISATION DU PRODUIT

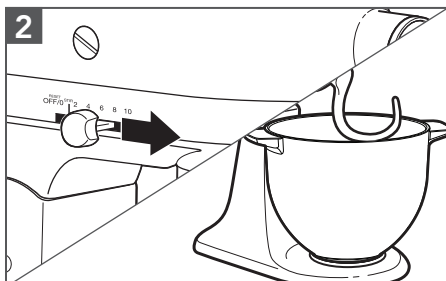
REMARQUE : Les étapes d'utilisation du produit sont basées sur la carte de recette insérée. Les étapes des recettes peuvent varier en fonction des différentes recettes d'autres livres de recettes. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut aller au four (jusqu'à 500 °F/260 °C).

MÉLANGER ET PÉTRIR



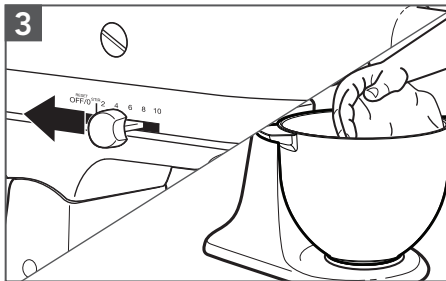
Une fois que le bol et le crochet pétrisseur sont fixés sur le batteur sur socle, ajouter des ingrédients dans le bol à pain.

REMARQUE : Voir la liste des ingrédients de la recette insérée.

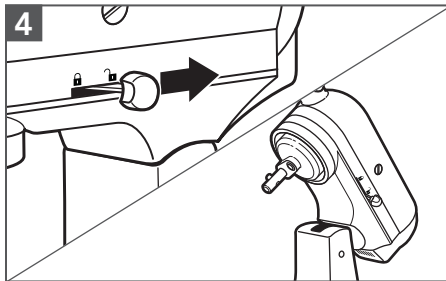


Placer le batteur à la vitesse 2 pour mélanger les ingrédients secs. Après environ 30 secondes, ajouter lentement l'eau chaude. Laisser le batteur pétrir les ingrédients pendant 1 ½ à 2 ½ minutes ou jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et forme une boule.

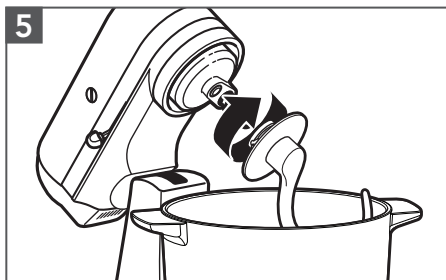
REMARQUE : Le bol à pain est utilisé uniquement pour les recettes à la levure.



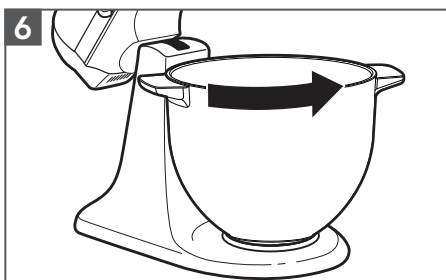
Déplacer le bouton d'alimentation sur OFF (arrêt) (0), puis débrancher le batteur sur socle. Retirer la pâte du bol à pain.



Soulever la tête du moteur : Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller* ensuite la tête pour la garder levée.



Retrait des accessoires : Pousser l'accessoire vers le haut, le faire tourner, puis le retirer de l'arbre du batteur.

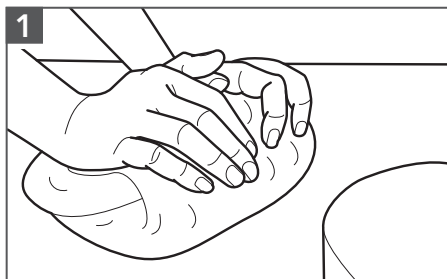


Retrait du bol à pain : Faire tourner le bol à pain afin de le déverrouiller de la plaque de serrage.

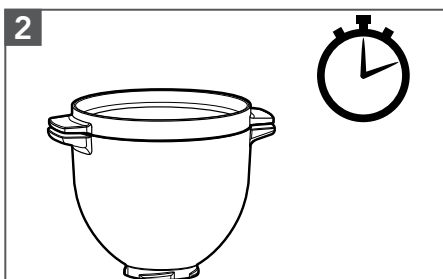
*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

UTILISATION DU PRODUIT

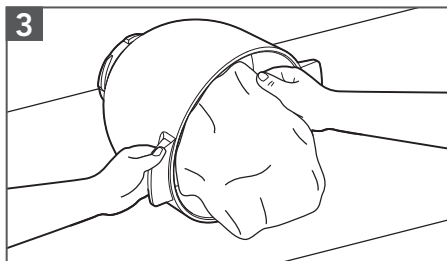
FAIRE LEVER



1
Si nécessaire, pétrir à la main la pâte sur le comptoir pour qu'elle forme une boule ronde et lisse. Retourner la pâte dans le bol à pain.



2
Placer la pâte dans le bol à pain et saupoudrez le dessus de la pâte d'un peu de farine. Utiliser une main pour retourner la pâte et la recouvrir de farine, puis couvrir le bol avec le couvercle de cuisson. Laisser la pâte lever pendant 60 minutes. Se référer aux marques de mesure* sur le côté du bol à pain pour le niveau de levage visuel de la pâte.



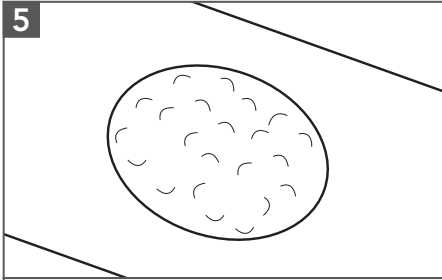
3
Découvrir le bol et retirer doucement la pâte du bol pour la déposer sur une surface recouverte d'une généreuse couche de farine.



4
Placer la pâte moulée en forme de boule grossière devant vous, puis pincer le haut de la pâte et l'étirer dans la direction opposée à soi, puis la replier vers le centre de la pâte, comme plier une enveloppe. Faire pivoter légèrement la pâte et effectuer la même procédure avec la partie qui se trouve maintenant en haut. Continuer à tourner, à étirer et à plier la pâte vers le centre pour trois ou quatre tours complets. (Remarquer qu'il devient de plus en plus difficile d'étirer la pâte au fur et à mesure de la travailler.)

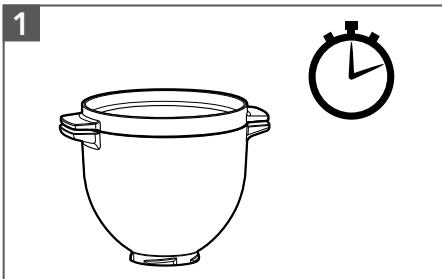
*Les marques sont à titre indicatif uniquement et dépendent de la taille de la recette utilisée.

UTILISATION DU PRODUIT

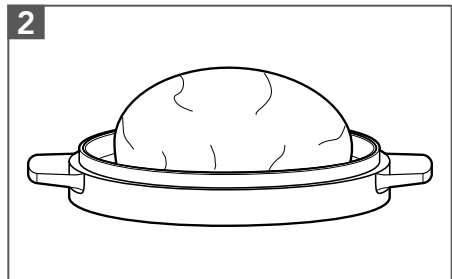


Après avoir étiré et plié la pâte pour la dernière fois, retourner la pâte pour placer le côté plié vers le bas. Placer délicatement les mains de chaque côté du rond et entourer doucement la paume de la main droite sur le contour droit tout en utilisant la main gauche pour faire tourner le rond sur la surface. Cette action permet de façonner la pâte en une boule ronde.

LEVÉE



Ajouter une généreuse quantité de farine dans le bol à pain et sur le dessus de la pâte. Placer la pâte, joints en dessous, dans le bol à pain. Couvrir le bol avec le Couvercle de cuisson et laisser lever pendant 30 autres minutes.

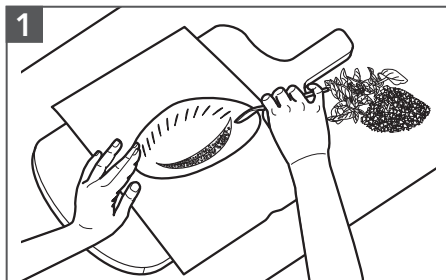


Une fois que la pâte a levé, retirer la pâte du bol à pain et retourner délicatement la partie ronde du bol à pain sur le Couvercle de cuisson (de sorte que le côté du pli soit maintenant tourné vers le haut) en faisant attention de ne pas le dégonfler ou de déranger la forme.

ASTUCE : L'on peut également utiliser du papier sulfurisé sur le couvercle et placer la pâte dessus pour un retrait facile après la cuisson.

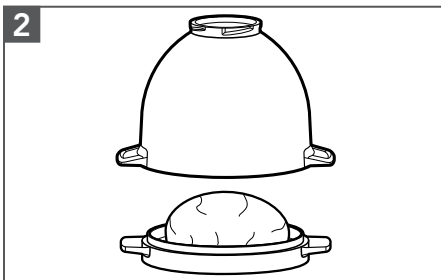
UTILISATION DU PRODUIT

FAÇONNER ET MARQUER SUR LE COUVERCLE



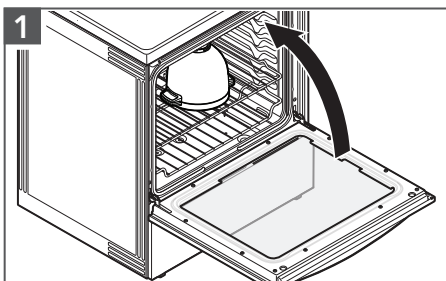
Façonner et marquer la pâte à l'aide d'un couteau tranchant ou d'un outil.

Facultatif : Saupoudrer de la farine sur la pâte, appliquer de la dorure d'œuf ou ajouter des herbes, selon les besoins.

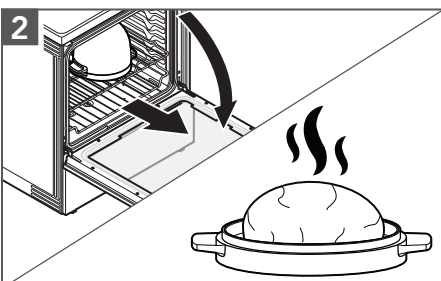


Placer délicatement le bol à pain à l'envers sur la pâte et le Couverture de cuisson pour le fixer en place.

CUISSON AU FOUR



Préchauffer le four à 450 °F/232 °C. Placer le Bol à pain avec couvercle de cuisson vers le bas sur la grille centrale du four et faire cuire pendant 30 minutes.



Retirer le couvercle du bol pour exposer le pain et terminer la cuisson pendant 10 minutes de plus, cela aidera à dorer la croûte. Déposer le pain sur une grille et le laisser refroidir complètement avant de le trancher.

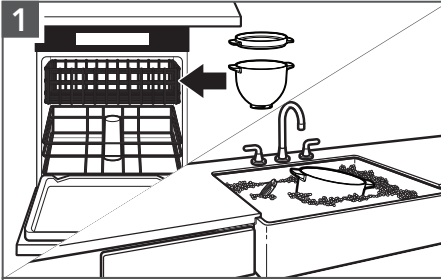
REMARQUE : Placer la grille aussi près du centre du four que possible tout en laissant suffisamment d'espace pour que le bol avec couvercle puisse y être déposé.

ASTUCE : Retirer le bol et continuer à cuire le pain au four pendant les 8 à 10 dernières minutes pour obtenir une croûte brune croustillante.

ASTUCE : Lors de l'insertion dans le four, placer le couvercle vers le bas sur la grille.

IMPORTANT : Toujours utiliser des gants isolants lors du retrait des bol à pain ou des grilles.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Le bol à pain et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle dans le panier supérieur ou inférieur. Il est également possible de les nettoyer avec soin à l'eau chaude savonneuse et de les rincer complètement avant de les sécher.



Le bol à pain doit être placé à l'envers dans le cas d'un lavage au lave-vaisselle.

FRANÇAIS


ENTRETIEN DU BOL À PAIN AVEC COUVERCLE DE CUISSON

- Pour éliminer les résidus alimentaires ayant adhéré pendant la cuisson, laisser tremper le bol à pain dans de l'eau chaude et savonneuse pendant 15 à 20 minutes, ou au besoin, avant de le mettre au lave-vaisselle.
- Toujours sécher complètement le bol à pain avant de le ranger.
- Suite à l'utilisation du bol à pain avec le batteur sur socle, des marques peuvent apparaître à l'endroit où le bol à pain se verrouille sur le socle du batteur. Les marques sont normales, mais il est possible de les effacer à l'aide d'un nettoyant abrasif et d'une éponge.
- L'on peut également nettoyer le bol avec une éponge abrasive et un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de sodium. Frotter vigoureusement les taches pour réduire l'apparence tachée.
- Il est recommandé de minimiser les changements brusques de température de la céramique. La céramique doit être chauffée ou refroidie progressivement pour éviter les chocs thermiques et les dommages éventuels.
- Lorsque le Bol à pain avec couvercle de cuisson est chaud, ne le placez pas en contact avec quelque chose de froid comme de l'eau froide ou une surface froide. Lorsque vous le sortez du four, placez-le sur une surface neutre et laissez-le complètement refroidir.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU BOL À PAIN AVEC COUVERCLE DE CUISSON KITCHENAID POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du Bol à pain avec couvercle de cuisson lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie limitée de cinq ans à partir de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Remplacement sans difficulté du Bol à pain avec couvercle de cuisson. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience à la clientèle. OU Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le Bol à pain avec couvercle de cuisson est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. C. Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le Bol à pain avec couvercle de cuisson à un centre de dépannage agréé. D. Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour le Bol à pain avec couvercle de cuisson lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À CINQ ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le Bol à pain avec couvercle de cuisson ne peut plus être utilisé au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un bol de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le Bol à pain avec couvercle de cuisson d'origine nous soit retourné. Votre accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans.

Si votre Bol à pain avec couvercle de cuisson n'est plus en état d'être utilisé durant les cinq

premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le Bol à pain avec couvercle de cuisson de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le Bol à pain avec couvercle de cuisson d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le Bol à pain avec couvercle de cuisson n'est plus en état d'être utilisé au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada le remplacera par un Bol à pain avec couvercle de cuisson de remplacement identique ou comparable. Votre accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans.

Si votre Bol à pain avec couvercle de cuisson n'est plus en état d'être utilisé durant les cinq premières années suivant son acquisition, il

vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le Bol à pain avec couvercle de cuisson de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le Bol à pain avec couvercle de cuisson d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le Bol à pain avec couvercle de cuisson a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

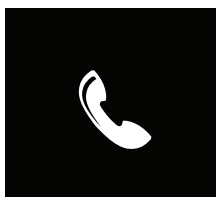
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

DÉCOUVREZ PLUS.
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)



QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca)



KitchenAid[®]

Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays Utilisé sous licence au Canada.