

Home Bread de Moulinex

Sélection des programmes

	Taille	Dorage	Temps	Pré-chauffage	1 ^{er} pétrissage	2 ^{ème} pétrissage	1 ^{ère} levée	3 ^{ème} pétrissage	2 ^{ème} levée	4 ^{ème} pétrissage	3 ^{ème} levée	Cuisson	Warm
Pain basique Pain normal	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
		3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
Pain basique <i>(recette rapide)</i>	500	1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
	750	1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
		2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
Pain complet	500	1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
		2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
Pain complet <i>(recette rapide)</i>	500	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
		3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
	750	1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
		3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60
Pain doux Pain sucré	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
		3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
Pain blanc Pain français	500	1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
	750	1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
		2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
Gâteau Cake	500	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
Confiture	8		01:20	15	X	X	X	X	X	X	65	14	
Cuisson seule	9		01:00	X	X	X	X	X	X	X	60	60	
Damper <i>(Spécialité)</i>	10		00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
Pâtes fraîches	11		00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
Pâte à pizza	12		01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X