

Fornello

L'OFFICIEL

Livre de recettes

/ Manuel

Machine à pain Fornello Supremo

22 recettes · Astuces & conseils



Simple. Brut. Fait maison.

Table des matières

Bienvenue !	3
Faire connaissance avec votre Fornello	5
Les 19 programmes	5
Couleur de croûte, poids & fonctions	7
L'écran expliqué	8
Les 6 boutons	8
Les 6 phases de cuisson	10
Faire une pâte parfaite	13
Le bon ordre des ingrédients	13
Erreurs courantes et comment les reconnaître	14
La fonction de pétrissage et les programmes automatiques	15
Proportions et conseils	15
Œufs et lait	15
Conseils pour un pain parfait	16
Levure : fraîche ou sèche ?	16
Les types de farine expliqués	17
Quel programme choisir ?	19
Les céréales en bref	21
Pain au levain	22
Qu'est-ce que le levain ?	22
Faire votre propre levain	22
Le test du flottement	23
Le levain dans la machine à pain	24
Autolyse	24
Problèmes courants	24
Recettes — Pain quotidien	26
Recettes — Pains complets & céréales	33
Recettes — Sucré & spécial	43
Recettes — Spéciales	50
Recettes — Autres	59
Autres programmes	66
Nettoyage & entretien	67
Retirer la cuve	67
La pale de pétrissage	68
Après chaque utilisation	68
Hebdomadairement	68
La cuve céramique	69
Foire aux questions & dépannage	70
Dépannage	73
Remplacement d'ingrédients	73
Retours & garantie	75
Comment fonctionne le retour ?	75
Que deviennent les retours ?	76
Beaucoup de plaisir à boulanger !	77
Vous avez trouvé une erreur ?	78

Bienvenue !

Quelle joie que vous ayez choisi la Fornello Supremo, merci beaucoup !

Nous sommes Steije et Lars, deux frères passionnés par une alimentation vraie et pure. En constatant à quel point il est difficile de mettre quotidiennement sur la table du pain frais et sain sans se ruiner ni avaler des additifs, nous avons décidé de faire les choses autrement.

En collaboration avec un fabricant, nous avons développé une machine à pain spécialement adaptée aux besoins des ménages européens : simple d'utilisation, abordable, et accompagnée de recettes et de vidéos claires. Vous pouvez désormais préparer sans souci votre pain favori, exactement comme vous l'aimez.

Nous venons tout juste de lancer Fornello, donc tous les retours sont les bienvenus. Vous avez des conseils, des idées ou envie de partager votre expérience ? Cela nous aide énormément.

Beaucoup de plaisir à boulanger !

Steije & Lars Pieters



Notre WhatsApp



Garantie
supplémentaire
gratuite



Avis boutique en
ligne



Avis Bol.com



Pour chaque avis que nous recevons, nous plantons un arbre.

Vous laissez un avis ? Alors grâce à vous, un arbre pousse. Ainsi, vous ne faites pas que du bon pain, vous rendez aussi le monde un peu plus vert.



Rejoignez notre communauté Fornello Bakkers !

Partagez vos créations, posez vos questions et découvrez les recettes d'autres boulangers Fornello sur Facebook. Suivez-nous aussi sur Instagram @fornello.eu et YouTube @FornelloEU.

Faire connaissance avec votre Fornello



Les 19 programmes

Votre Fornello Supremo dispose de 19 programmes automatiques. Chaque programme est adapté à un type de pain ou de préparation spécifique. Les durées ci-dessous sont basées sur 1000 g avec une couleur de croûte moyenne (Medium).

Aperçu des programmes

Durées basées sur 1000 g, croûte Medium

N°	Programme	Pétrissage	Levée	Cuisson	Total	Dist.	Minuteur
1	Zachtbrood	33	108	55	3h16	✓	✓
2	Zoetbrood	31	95	58	3h04	✓	✓
3	Zuurdesembrood	42	302	65	6h49	✗	✓
4	Fransbrood	32	109	63	3h24	✓	✓
5	Volkorenbrood	33	100	70	3h23	✓	✓
6	Snelbrood	20	28	55	1h43	✗	✓
7	Suikervrijbrood	27	109	62	3h18	✗	✓
8	Meergranenbrood	29	103	62	3h14	✓	✓
9	Melkbrood	28	103	62	3h13	✓	✗
10	Cake	23	—	120	2h33	✗	✗
11	Deeg	23	—	—	0h23	✗	✗
12	Gistdeeg	23	61	—	1h24	✗	✗
13	Jam	5	10	50	1h05	✗	✗
14	Bakken	—	—	—	10–70m	✗	✗
15	Yoghurt	—	—	—	8h00	✗	✗
16	Glutenvrijbrood	28	100	45	2h53	✓	✓
17	Kleefrijst	—	—	—	1h15	✗	✗
18	Roerbakken	—	—	—	0h30	✗	✗
19	Fermentatie	—	—	—	0h30	✗	✗

Légende : Pétrissage, Levée, Cuisson = durées en minutes. Dist. = distributeur automatique de noix et raisins disponible (ajoute automatiquement les noix/raisins pendant le pétrissage). Minuteur = fonction de départ différé. Total = durée totale du programme.

Attention : le programme 10 (Cake) a un format fixe — vous ne pouvez régler ni le poids ni la couleur de croûte.

Couleur de croûte, poids & fonctions

Couleur de croûte

Vous pouvez régler la couleur de croûte sur **Licht**, **Medium** ou **Donker**. Cela détermine à quel point la croûte sera croustillante et dorée.



Licht



Medium



Donker

Poids

Pour les programmes de pain, vous choisissez le poids : **500 g**, **750 g** ou **1000 g**. Les durées de pétrissage, de levée et de cuisson s'adaptent automatiquement.



500g



750g



1000g

Attention

Le programme Cake (10) a un format fixe — vous ne pouvez pas régler le poids. Utilisez toujours exactement les quantités de la recette de cake.

L'écran expliqué

L'écran LCD affiche toutes les informations importantes :

- **Numéro de programme** — quel programme est sélectionné
- **Temps** — temps de cuisson restant ou temps réglé sur le minuteur
- **Poids** — 500 g, 750 g ou 1000 g
- **Phase de cuisson** — quelle phase est en cours (pétrissage, levée, cuisson)
- **Croûte** — Licht, Medium ou Donker

L'écran se met automatiquement en veille pendant la cuisson (économie d'énergie). Appuyez sur + ou - pour le réactiver.



Les 6 boutons

- **MENU** — parcourez les 19 programmes
- **GEWICHT** — choisissez 500 g, 750 g ou 1000 g
- **KLEUR** — réglez la couleur de croûte (Licht, Medium, Donker)
- **+/-** — réglez le minuteur ou ajustez le temps
- **START/STOP** — démarrez ou mettez en pause le programme

Appuyez sur START pour commencer. Maintenez START enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter.



Vidéo : tous les boutons et fonctions expliqués

Scannez le QR code pour notre vidéo explicative sur tous les boutons et fonctions de votre Fornello.

Fonction de départ différé (TIMER)

Avec la fonction TIMER, vous pouvez programmer l'heure à laquelle votre pain doit être prêt. Pratique pour vous réveiller le matin avec l'odeur du pain frais !

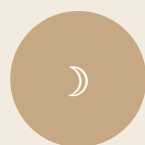
Comment ça marche ?

1. **Choisissez d'abord votre programme, votre poids et votre croûte** — réglez tout comme d'habitude.
2. **Appuyez sur le bouton +** — la durée totale de cuisson apparaît à l'écran (par ex. 3:16 pour du pain blanc).
3. **Continuez à appuyer sur +** pour augmenter le temps jusqu'à l'heure à laquelle votre pain doit être prêt.
4. **Appuyez sur START** — la machine attend et démarre automatiquement au bon moment.

Exemple de calcul

Il est 22h00 et vous voulez du pain blanc frais à 7h00. Le pain blanc (programme 1) dure 3h16. Réglez le minuteur sur **9 heures** (= 22h00 + 9 h = 7h00). La machine démarrera automatiquement à 3h44 et sera prête à 7h00.

Du pain frais au petit-déjeuner — sans se lever tôt



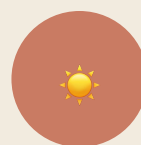
22h00

Ingrédients
versés + minuteur
réglé



Nuit

Vous dormez
la machine
attend



07h00

Pain frais !
La maison
embaume

Important

N'utilisez **pas** le minuteur avec des recettes contenant du lait, des œufs ou d'autres ingrédients périssables (comme le pain au lait, programme 9). Ils s'abîment s'ils restent plusieurs heures sans être au frais. N'utilisez que des recettes à base d'eau. Veillez à ce que la levure soit « protégée » sous la farine, pour qu'elle ne s'active pas trop tôt.

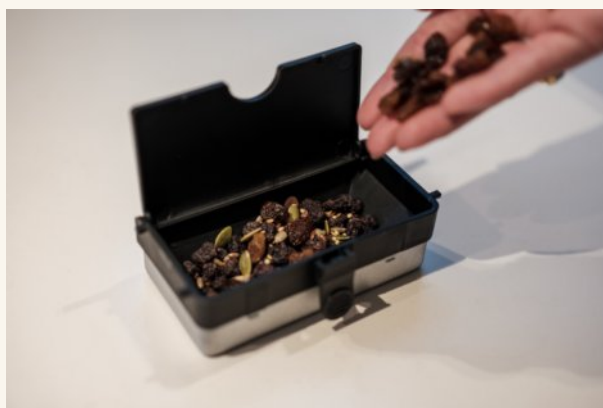
Distributeur automatique de noix

Le distributeur automatique de fruits et noix est une fonction très pratique de votre machine à pain. Il vous permet d'ajouter facilement des ingrédients supplémentaires comme des noix, des raisins ou des graines, sans avoir à décider vous-même du bon moment.

Remplissage : remplissez le distributeur avec les ingrédients de votre choix (noix concassées, raisins ou graines). Veillez à ce qu'ils soient assez petits pour ne pas rester coincés.

Programmes avec distributeur : 1, 2, 4, 5, 8, 9, 16.

Pour les autres programmes, ajoutez les noix ou graines manuellement lorsque la machine émet un bip.



Fonction maintien au chaud

La fonction maintien au chaud est une option pratique qui garde votre pain au chaud après la cuisson. Cette fonction maintient le pain au chaud jusqu'à 1 heure, ce qui est idéal si vous ne pouvez pas retirer le pain immédiatement après la cuisson.

Activation : la machine passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson. L'écran affiche « 0:00 » pendant que le mode maintien au chaud est actif. Vous pouvez annuler cette fonction en appuyant sur le bouton STOP.

Fonction mémoire

En cas de coupure de courant jusqu'à 15 minutes, le programme reprend automatiquement. Plus de 15 minutes ? Le programme ne pourra pas être repris proprement.

Les 6 phases de cuisson

Chaque programme de pain comporte au maximum 6 phases. Tous les programmes n'utilisent pas l'ensemble des phases.

- 1 Préchauffage** — la machine chauffe jusqu'à la température de démarrage idéale.
- 2 Pétrissage** — les ingrédients sont mélangés et pétris jusqu'à obtenir une pâte souple.
- 3 Première levée** — la pâte lève une première fois. La levure fait son travail.
- 4 Dégazage** — la machine pétrit brièvement pour chasser les bulles d'air.
- 5 Deuxième levée** — la pâte lève une seconde fois pour plus de légèreté.
- 6 Cuisson** — le pain est cuit jusqu'à obtenir la couleur et la croûte souhaitées.

Bon à savoir

Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la pâte — mais ne le faites que pendant la phase de pétrissage. Pendant la levée et la cuisson, mieux vaut s'abstenir !

Les phases à l'écran



L'écran indique quelle phase est active. La phase active s'allume.

Quels bruits sont normaux ?

Signaux sonores

- **Signal de démarrage** — dès que la machine est allumée
- **Modification des réglages** — lors du choix du programme, du poids ou de la couleur
- **Ajout d'ingrédients** — pendant le pétrissage, un bip retentit : ajouter les noix ou les raisins
- **Clac/clic** — le distributeur de noix qui s'ouvre. C'est normal, même si vous n'utilisez pas le distributeur !
- **Bruit de pétrissage** — fort avec une pâte lourde (complet, épeautre). Normal tant qu'il n'y a pas de bruit métallique
- **Fin de programme** — un bip lorsque le programme est terminé
- **Fin du maintien au chaud** — une série de bips

L'écran se met en veille ou s'éteint ?

C'est la fonction d'économie d'énergie — pas un défaut ! Appuyez brièvement sur le bouton + pour réactiver l'écran. Le programme continue normalement.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Faire une pâte parfaite



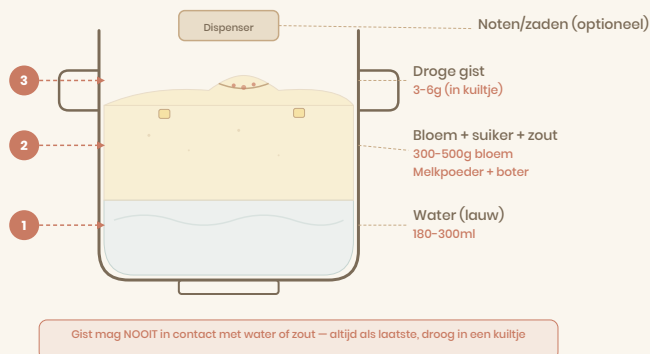
Le bon ordre des ingrédients

L'ordre dans lequel vous ajoutez les ingrédients est crucial. Suivez les étapes ci-dessous pour obtenir le meilleur pain.

- 1 **Les liquides d'abord** — eau ou lait (tiède, 35–40 °C)
- 2 **Œufs** — légèrement battus (le cas échéant)
- 3 **Farine + sel + sucre** — répartis uniformément sur l'eau
- 4 **Beurre** — en petits cubes sur la farine
- 5 **Extras** — lait en poudre, levure chimique ou vanille
- 6 **Huile** — huile d'olive ou de tournesol (si indiqué dans la recette)
- 7 **La levure en dernier** — dans un puits creusé au sommet de la farine

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Attention

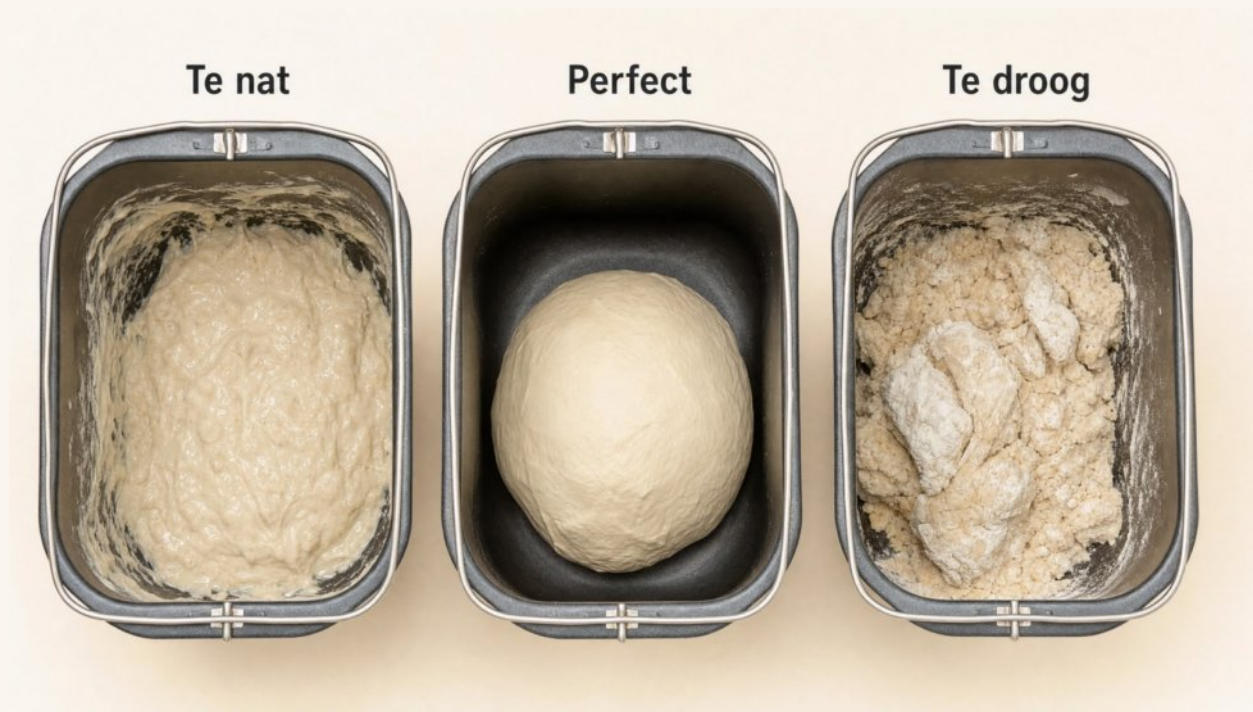
La levure ne doit **jamais** entrer en contact avec un liquide ou avec le sel — cela tue la levure et votre pain ne lèvera pas.



Vidéo : faire une pâte parfaite

Scannez le QR code pour notre vidéo explicative sur la préparation d'une pâte parfaite.

Erreurs courantes et comment les reconnaître



Lors de la préparation de la pâte, différentes erreurs peuvent se produire. Voici les plus courantes et comment les reconnaître et les éviter :

- **Trop d'eau** : la pâte est trop molle et collante. Ajoutez un peu plus de farine et continuez à mélanger.
- **Pas assez d'eau** : la pâte est sèche et il reste des résidus de farine dans la cuve. Ajoutez un peu d'eau et continuez à mélanger.
- **Trop de levure** : cela peut faire lever la pâte trop vite et la faire retomber. Utilisez toujours la quantité de levure recommandée.
- **Mauvaise température de l'eau** : une eau trop chaude peut tuer la levure, tandis qu'une eau trop froide peut ralentir son activité. Utilisez toujours un thermomètre pour contrôler la température.

Contrôle de la pâte à 10 minutes

Après 10 minutes de pétrissage, vous pouvez ouvrir brièvement le couvercle pour vérifier la pâte. La pâte doit former une boule lisse et élastique qui se décolle des parois. Trop humide ? Ajoutez une cuillère à soupe de farine. Trop sèche ? Ajoutez une cuillère à soupe d'eau. C'est le seul moment où vous pouvez corriger !

La fonction de pétrissage et les programmes automatiques

Votre machine à pain est équipée de programmes automatiques qui gèrent tout le processus, de la fabrication de la pâte à la cuisson. L'une des fonctions les plus importantes est le pétrissage. Le pétrissage aide à développer le gluten de la farine, ce qui assure une bonne structure du pain.

- **Sélection d'un programme** : lorsque vous sélectionnez un programme sur la machine à pain, elle gère automatiquement le processus de pétrissage. C'est essentiel, car le pétrissage permet de développer le gluten, ce qui donne au pain une bonne structure.
- **Cycle de pétrissage** : pendant le cycle de pétrissage, la pale veille à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et à ce qu'une pâte élastique se forme. C'est important pour la texture et la levée du pain.

Proportions et conseils

La bonne proportion entre l'eau et la farine est essentielle pour obtenir une bonne pâte. Règle simple :

Proportion eau-farine par poids

500 g

250 g de farine

150 ml d'eau

750 g

375 g de farine

225 ml d'eau

1000 g

500 g de farine

300 ml d'eau

Règle simple : 300 ml d'eau pour 500 g de farine. À adapter selon le type de farine.

- **Consistance de la pâte** : après le mélange, la pâte doit être souple et élastique, mais pas collante. Trop humide ? Ajoutez de la farine. Trop sèche ? Ajoutez de l'eau.

Œufs et lait

L'ajout d'œufs et de lait peut améliorer la texture et le goût de votre pain :

- **Ajouter des œufs et du lait** : si vous ajoutez des œufs ou du lait à votre recette, mélangez-les d'abord soigneusement avant de les incorporer aux autres ingrédients. Cela garantit une répartition uniforme et une meilleure consistance de la pâte.

Conseils pour un pain parfait

- **Contrôle de la température de l'eau** : utilisez un thermomètre pour vous assurer que l'eau utilisée est entre 35 et 40 °C. Une eau trop chaude peut tuer la levure, tandis qu'une eau trop froide peut ralentir son activité.
- **Sel et sucre** : ajoutez le sel et le sucre dans les bonnes proportions indiquées par la recette. Le sel relève le goût et renforce la structure du gluten, tandis que le sucre nourrit la levure et contribue à la coloration de la croûte.
- **Couleur de la croûte** : ajustez la couleur de la croûte selon vos préférences. Licht, Medium et Donker sont les options que vous pouvez sélectionner sur votre machine à pain. Expérimentez différents réglages pour trouver celui qui correspond le mieux à votre goût.



Lire la suite : quelle farine pour votre machine à pain ?

Article détaillé sur tous les types de farine et ceux qui fonctionnent le mieux.

Levure : fraîche ou sèche ?

	Levure sèche	Levure fraîche
Quantité	3-7 g (1-2 cuillères à café)	3× la quantité de levure sèche
Conservation	Au sec, au frais, fermée	Réfrigérateur, max 2 semaines
Dans la recette	Sur la farine, dans un puits	Diluée dans de l'eau tiède
Nos recettes	Levure sèche par défaut	Adaptez la quantité

Test de la levure : vous avez un doute sur la fraîcheur de votre levure ? Diluez une cuillère à café de levure dans de l'eau tiède avec une pincée de sucre. Après 10 minutes, le mélange doit mousser et gonfler. Sinon, achetez de la nouvelle levure.

Les types de farine expliqués

Type de farine	Utilisation
Farine de blé fine (T45/T55)	Mouture fine, peu de gluten. Pour les gâteaux et la pâtisserie — pas idéale pour le pain.
Farine de blé à pain (T65)	Plus de gluten, spécialement pour le pain. C'est ce qu'il vous faut pour la plupart des recettes.
Farine complète	Grain entier moulu, riche en fibres. Donne un pain plus dense — à mélanger avec de la farine de blé pour plus de légèreté.
Farine d'épeautre	Céréale ancienne, moins de gluten que le blé. Toujours mélanger avec de la farine de blé (60/40).
Farine avec levure incorporée	Contient déjà de la levure chimique. Uniquement pour le cake — jamais pour le pain !
Mélange de farine sans gluten	Composition spéciale. Utilisez toujours le programme 16.

Mélanges à pain du commerce

Vous pouvez utiliser des mélanges à pain prêts à l'emploi (Koopmans, Soezie, Lidl, etc.) dans votre Fornello. Suivez les indications sur l'emballage pour l'eau et la levure. Utilisez comme programme : Zachtbrood (1) pour les mélanges blancs, Volkorenbrood (5) pour les mélanges complets, ou Snelbrood (6) si le mélange indique « rapide ». Nous travaillons quant à nous principalement avec nos propres recettes, entièrement adaptées à la Fornello. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations sur un mélange spécifique. Nous serons heureux de vous indiquer quel programme et quels réglages donneront le meilleur résultat.

Notre farine & nos mélanges à pain

Un bon pain commence par une bonne farine. C'est pourquoi nous avons composé notre propre gamme de farines de qualité et de mélanges à pain, spécialement adaptés à nos machines à pain — moulus par des moulins néerlandais et sélectionnés pour leur qualité. Le résultat : une proportion eau-farine optimale, une belle mie et le meilleur goût, à chaque fois.

Découvrez l'assortiment complet dans notre boutique en ligne.



Notre assortiment de farines & mélanges à pain

Scannez le QR code et découvrez l'assortiment complet dans notre boutique en ligne.

Du pain toujours parfaitement tranché



Couper du pain frais avec un couteau ordinaire donne souvent des tranches inégales — l'une trop épaisse, l'autre trop fine, et toujours beaucoup de miettes. Avec une trancheuse à pain, vous obtenez à chaque fois des tranches nettes et régulières, exactement de l'épaisseur que vous voulez.

La **trancheuse à pain Fornello** est une trancheuse élégante et durable qui s'accorde parfaitement avec votre pain Fornello fraîchement cuit.

Des tranches toujours égales — avec la butée réglable, chaque tranche a exactement la même épaisseur.

Solide & stable — une base massive en bois avec antidérapant maintient tout en place.

Pas besoin d'électricité — une manivelle souple fait le travail, partout sur votre plan de travail.

Design intemporel — assez beau pour rester simplement en vue dans votre cuisine.



Découvrez la trancheuse à pain Fornello

Scannez le QR code et découvrez notre trancheuse à pain dans la boutique en ligne — le complément idéal de votre machine à pain.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Quel programme choisir ?

Vous hésitez sur le programme à utiliser ? Servez-vous de ce tableau pour trouver rapidement le bon programme.

Je veux...	Programme	Durée
Cuire un pain blanc classique	1 — Zachtbrood	3h16
Pain sucré aux raisins ou aux noix	2 — Zoetbrood	3h04
Pain au levain (avec starter)	3 — Zuurdesembrood	6h49
Un pain français croustillant (pain blanc à la française)	4 — Fransbrood	3h24
Pain complet ou à l'épeautre	5 — Volkorenbrood	3h23
Du pain frais rapide (en 1h45)	6 — Snelbrood	1h43
Pain sans sucre	7 — Suikervrijbrood	3h18
Pain aux graines et céréales	8 — Meergranenbrood	3h14
Pain au lait moelleux ou type brioche	9 — Melkbrood	3h13
Cuire un cake	10 — Cake	2h33
Seulement pétrir la pâte (pizza, etc.)	11 — Deeg	0h23
Pétrir la pâte + la laisser lever	12 — Gistdeeg	1h24
Confiture maison	13 — Jam	1h05
Finir la cuisson ou réchauffer	14 — Bakken	réglable
Faire son yaourt maison	15 — Yoghurt	8h00
Pain sans gluten ou pain à la banane	16 — Glutenvrijbrood	2h53
Riz gluant (sushi, cuisine asiatique)	17 — Kleefrijst	1h15
Torréfier des noix ou faire des croûtons	18 — Roerbakken	0h30
Fermenter un levain	19 — Fermentatie	0h30

Régler le minuteur ?

La fonction TIMER est pratique pour vous réveiller le matin avec du pain frais. N'utilisez le minuteur qu'avec des recettes à base d'eau (sans lait ni œufs). Réglez le minuteur sur le nombre d'heures avant l'instant où vous voulez que le pain soit prêt.

Vous utilisez un mélange à pain du commerce ?

Regardez sur l'emballage de quel type de pain il s'agit. Mélanges blancs → programme 1. Mélanges complets → programme 5. Mélanges « rapides » → programme 6. En cas de doute : essayez le programme 1 sur 750 g avec une croûte Medium.



Lire la suite : conseils pour débutants

Notre article complet avec tous les conseils pour réussir vos cuissons dès le début.



Découvrez la trancheuse à pain Fornello

Parfaite pour des tranches régulières de votre pain maison. Scannez pour plus d'infos ou pour commander.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Les céréales en bref

Différents types de farine donnent des résultats différents. Voici un aperçu concis des céréales les plus utilisées et comment les exploiter au mieux dans votre machine à pain.

Céréale	Caractéristique	Programme
Blé	Plus de gluten, meilleure levée. La base de presque tous les pains.	1, 4, 6
Seigle	Se lie par l'amidon (pas le gluten) — à mélanger avec de la farine de blé. Plus il y a de seigle, plus le pain est dense et foncé.	5
Épeautre	Céréale ancienne européenne, moins de gluten que le blé. Mélangez avec de la farine de blé pour plus de légèreté.	5
Avoine	À ajouter en flocons — pas comme farine principale. Donne une texture moelleuse.	1, 8
Maïs	Sans gluten, uniquement en complément. Donne une couleur jaune et un goût sucré.	16
Sarrasin	Sans gluten, goût de noisette. Riche en antioxydants. Toujours à mélanger avec du blé ou un mélange sans gluten.	16
Teff	Céréale ancienne d'Afrique, riche en fer. Aliment important dans les cuisines africaines. 10-15 % max.	5, 8
Millet	Sans gluten, goût de noisette. Bon pour la peau, les cheveux et les ongles. En complément.	8, 16

Règle de mélange

Utilisez toujours au minimum 50-60 % de farine de blé ou de farine à pain comme base. Plus vous ajoutez de farine alternative, plus le pain devient compact. Vous voulez un pain à l'épeautre léger ? Utilisez 60 % de farine d'épeautre et 40 % de farine de blé.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Pain au levain

Qu'est-ce que le levain ?

Le levain est un agent levant naturel, fait de farine et d'eau. La fermentation crée des levures sauvages et des bactéries lactiques qui font lever votre pain — sans levure commerciale. Le résultat : un pain plus savoureux, mieux digestible et qui se conserve plus longtemps.

Faire votre propre levain

En 6 jours, vous obtenez un levain actif. Vous n'avez besoin que de farine et d'eau !

- Jour 1** Mélangez 50 g de farine de seigle complète + 50 ml d'eau tiède dans un bocal en verre. Couvrez d'un linge. Laissez reposer 24 heures à température ambiante.
- Jour 2** Ajoutez 50 g de farine + 50 ml d'eau. Remuez bien. Recouvrez.
- Jour 3** Vous voyez peut-être déjà des bulles ! Jetez la moitié et ajoutez à nouveau 50 g de farine + 50 ml d'eau.
- Jour 4** Répétez : jetez la moitié, ajoutez 50 g de farine + 50 ml d'eau. Le levain sent désormais plus acide.
- Jour 5** Renouvelez le rafraîchi. Le levain devrait à présent bouillonner activement et augmenter de volume.
- Jour 6** Faites le test du flottement ! (voir ci-dessous)



Pas envie d'attendre 6 jours ?

Commandez notre levain prêt à l'emploi Fornello Active — utilisable immédiatement. Scannez le QR code pour commander.



Vidéo : faire son levain

Scannez pour notre vidéo pas à pas sur la culture de votre propre levain.

Le test du flottement

La manière la plus fiable de vérifier si votre levain est prêt : prélevez une cuillère à café et laissez-la tomber dans un verre d'eau. **Le levain flotte ?** Alors il est suffisamment actif pour cuire. Il coule ? Rafraîchissez-le encore un jour et réessayez.

Le levain dans la machine à pain

Votre Fornello Supremo a un programme spécial pour le pain au levain (**programme 3**) avec un temps de levée prolongé de presque 7 heures. La pâte dispose ainsi du temps dont elle a besoin.

Autolyse

L'autolyse est une technique qui consiste à laisser reposer la farine et l'eau pendant 20 à 30 minutes avant d'ajouter le levain et le sel. La pâte est ainsi plus souple et le pain plus aéré. Vous pouvez le faire en mélangeant les ingrédients dans la cuve, en attendant un peu, puis en ajoutant le levain + le sel avant de lancer le programme.

Problèmes courants

Problème	Cause	Solution
Le pain ne lève pas	Levain pas assez actif	Faites le test du flottement. Rafraîchissez le levain encore quelques jours.
Trop acide	Fermentation trop longue	Raccourcissez le temps de levée ou utilisez moins de levain.
Trop compact	Trop peu de développement du gluten	Laissez autolyser plus longtemps ou ajoutez une pincée de levure.
Pâte collante	Trop d'eau	Réduisez l'eau de 10 à 20 ml.

Conseils de boulangers expérimentés

- Utilisez toujours de la farine bio — elle contient plus de levures sauvages.
- Conservez votre levain au réfrigérateur si vous ne cuisez pas tous les jours. Rafraîchissez-le 1 fois par semaine.
- La température idéale de fermentation est de 24 à 26 °C.
- Un levain bien entretenu peut durer des années !
- Commencez par une petite quantité et augmentez à mesure que vous gagnez en expérience.



Lire la suite : faire du pain au levain

Article détaillé avec tout sur le levain dans votre machine à pain.

**Besoin d'aide ?**

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Recettes — Pain quotidien

La base pour chaque jour. D'un pain blanc classique à une baguette croustillante — simple, savoureux et toujours frais.



Outils de mesure fournis

càc

Cuillère à café

= 5 ml

càs

Cuillère à soupe

= 15 ml

mes

Verre doseur

= 250 ml

Dans nos recettes nous utilisons : **càc** = cuillère à café · **càs** = cuillère à soupe · **g** = gramme · **ml** = millilitre

Programme 1 — Zachtbrood est le programme le plus polyvalent de votre Fornello. Il cuit un pain moelleux et léger avec une belle croûte dorée. Parfait comme pain blanc quotidien, pour le déjeuner ou comme base pour des croque-monsieur.

Pain blanc

Un pain moelleux et léger pour tous les jours. La base dont on ne se lasse jamais !

Programme 1 — Zachtbrood

Croûte : Medium

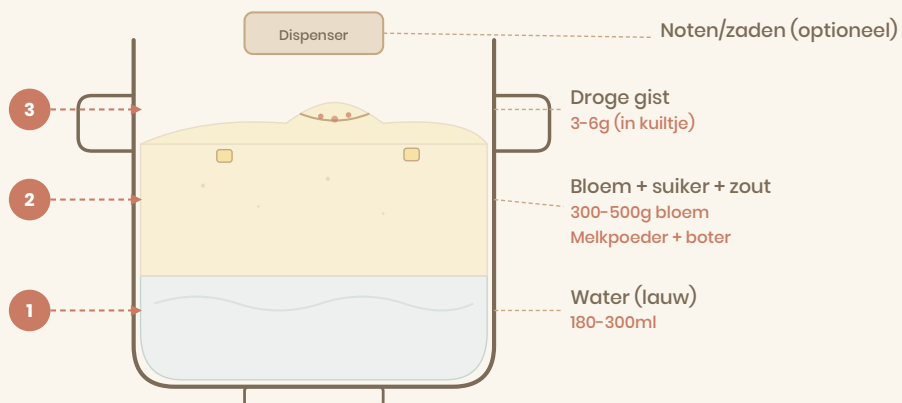
Distributeur : automatique

Total : 3h16



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35-40 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Beurre	28 g (2 càs)	28 g (2 càs)	42 g (3 càs)
Sel	3 g (½ càc)	3 g (½ càc)	6 g (1 càc)
Sucre	15 g (1 càs)	30 g (2 càs)	45 g (3 càs)
Lait en poudre	16 g (2 càs)	24 g (3 càs)	40 g (5 càs)
Farine (de blé)	300 g	400 g	500 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. Versez d'abord les liquides : versez l'eau tiède dans la cuve.
2. Ajoutez les ingrédients secs : répartissez la farine uniformément sur l'eau. Ajoutez le sucre, le sel et le lait en poudre.
3. Ajoutez le beurre : placez le beurre (en petits morceaux) sur la farine.
4. La levure en dernier : creusez un petit puits dans la farine et ajoutez-y la levure.
5. Démarrez la machine : sélectionnez le programme 1 (Zachtbrood) et réglez le bon poids. Appuyez sur START.
6. Après la cuisson : laissez refroidir le pain 10 à 15 minutes dans la cuve avant de le démouler.

Astuce

Ajoutez une poignée de graines de tournesol ou de lin via le distributeur pour une variante saine. Ou remplacez l'eau par du lait pour une mie encore plus moelleuse !

Conservation

2 à 3 jours dans une boîte à pain hermétique. Se congèle aussi très bien en tranches — sortez-les une par une et passez-les au grille-pain.



Lire la suite :
conserver le pain

Programme 4 — Fransbrood cuit un pain à la croûte ferme et croustillante, et à la mie aérée. Moins d'ingrédients qu'un pain blanc classique — la simplicité en fait sa singularité.

Pain français croustillant

Un pain blanc léger à la croûte dorée et croustillante — le goût d'une boulangerie française, fait simplement chez vous dans votre Fornello.

Programme 4 — Fransbrood

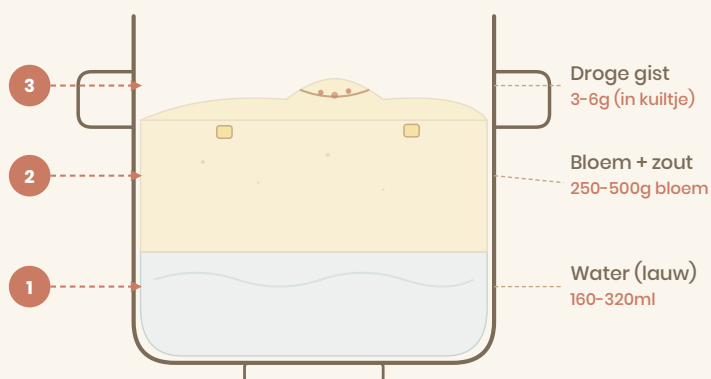
Croûte : Medium

Total : 3h24



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35–40 °C)	160 ml	240 ml	320 ml
Sel	4,5 g ($\frac{3}{4}$ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Farine (de blé)	250 g	375 g	500 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. Versez l'eau : versez l'eau tiède au fond de la cuve.
2. Ajoutez la farine : répartissez la farine uniformément sur l'eau.
3. Ajoutez le sel : sur le bord, par-dessus la farine.
4. La levure en dernier : creusez un puits au centre de la farine et ajoutez-y la levure.
5. Démarrez le programme : sélectionnez le programme 4 (Fransbrood), choisissez le bon poids et la croûte, puis appuyez sur START.
6. Après la cuisson : laissez refroidir le pain 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez-le doucement et laissez-le refroidir complètement sur une grille.

Astuce

Utilisez de la farine française T65 pour un goût plus authentique — mais la farine de blé classique fait aussi très bien l'affaire. Vous voulez une croûte encore plus croustillante ? Laissez le pain 5 minutes dans la machine, couvercle ouvert, après la cuisson.

Conservation

Meilleur le jour même. Conservez dans un sac en papier ou dans une boîte à pain (pas dans du plastique — cela ramollit la croûte). Se congèle.

Programme 6 — Snelbrood est le programme de pain le plus rapide : en moins de 2 heures, vous avez du pain frais sur la table. Idéal pour les matinées chargées ou lorsque vous recevez des invités à l'improviste.

Pain rapide

Du pain frais en un clin d'œil ! Idéal pour les matinées chargées ou les invités imprévus.

Programme 6 — Snelbrood

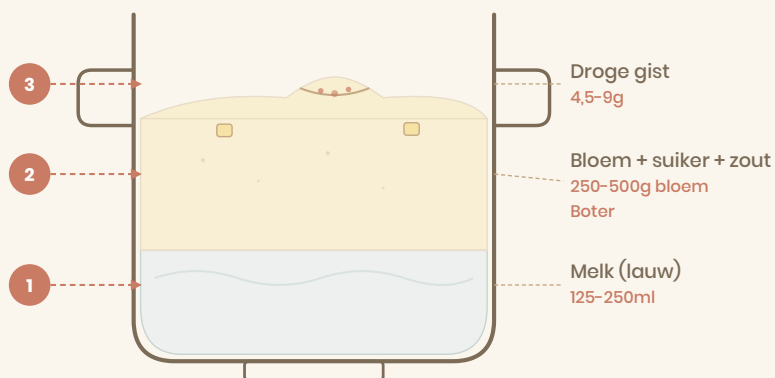
Croûte : Licht

Total : 1h43



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Lait (tiède, 35–40 °C)	125 ml	190 ml	250 ml
Beurre	14 g (1 càs)	21 g (1½ càs)	28 g (2 càs)
Sel	4,5 g (¾ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Sucre	15 g (1 càs)	22,5 g (1½ càs)	30 g (2 càs)
Farine (de blé)	250 g	375 g	500 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. Le lait d'abord : versez le lait tiède au fond de la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez la farine uniformément sur le lait.
3. Ajoutez le sucre et le sel : chacun d'un côté différent au-dessus de la farine.
4. Ajoutez le beurre : en petits morceaux sur la farine.
5. La levure en dernier : un puits au centre, la levure dedans.
6. Démarrez ! Sélectionnez le programme 6 (Snelbrood), réglez le poids et la croûte, et appuyez sur START.
7. Laissez refroidir : 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez doucement.

Astuce

Pour une structure un peu plus ferme : utilisez moitié lait, moitié eau. Utilisez de l'eau tiède (35–40 °C) pour un meilleur résultat avec le programme rapide.

Conservation

1 à 2 jours dans une boîte à pain. À déguster de préférence le jour même. Se congèle.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Recettes — Pains complets & céréales

Des pains nourrissants et consistants, pleins de fibres et de saveur. D'un pain complet classique à un pain de seigle corsé.



Programme 5 — Volkorenbrood a un temps de cuisson plus long et une température légèrement plus élevée que le programme de base. C'est nécessaire car la farine complète absorbe plus d'humidité et a besoin de plus de temps pour bien cuire à cœur.

Pain complet

Un pain consistant et nourrissant au goût de céréale prononcé. Parfait pour tous les jours.

Programme 5 — Volkorenbrood

Croûte : Medium

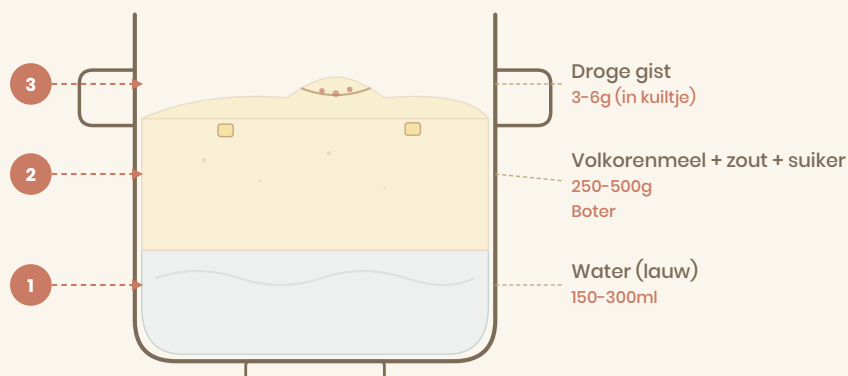
Distributeur : automatique

Total : 3h23



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35-40 °C)	150 ml	225 ml	300 ml
Beurre	14 g (1 càs)	21 g (1½ càs)	28 g (2 càs)
Sel	4,5 g (¾ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Sucre	15 g (1 càs)	22,5 g (1½ càs)	30 g (2 càs)
Farine complète	250 g	375 g	500 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. Versez l'eau : versez l'eau tiède au fond de la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez la farine complète uniformément sur l'eau.
3. Ajoutez le sucre et le sel : répartissez-les sur des côtés opposés.
4. Ajoutez le beurre : en petits morceaux sur la farine.
5. La levure en dernier : creusez un puits au centre, ajoutez-y la levure.
6. Démarrez la cuisson : sélectionnez le programme 5 (Volkorenbrood), réglez le poids et la croûte, puis appuyez sur START.
7. Laissez refroidir : 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Astuce

La farine complète absorbe plus d'eau que la farine de blé. Votre pain est trop dense ? Remplacez 200 g de farine complète par de la farine de blé (pour 750 g). Ajoutez des graines via le distributeur pour plus de valeur nutritionnelle.

Conservation

3 à 4 jours dans une boîte à pain (le pain complet reste frais plus longtemps). Se congèle très bien.



Voir la vidéo :
cuire un pain complet

Besoin d'une levée supplémentaire ? Activez la levure à l'avance

Vous utilisez de la **levure sèche active** (pas instantanée) ? Diluez-la d'abord dans l'eau tiède avec une pincée de sucre et attendez 5 à 10 minutes qu'elle mousse — puis ajoutez le reste des ingrédients. Cela donne un pain complet un peu plus aéré. Avec la **levure Fornello fournie** (instantanée), ce n'est pas nécessaire : elle agit directement dans la farine. **Attention** : sautez cette étape si vous utilisez le minuteur — la levure doit alors rester sèche jusqu'au démarrage du programme.

Programme 8 — Meergranenbrood est spécialement adapté aux pains avec des ingrédients supplémentaires comme des graines et des céréales. Le temps de pétrissage est un peu plus court pour que les ajouts restent entiers.

Pain aux graines et céréales

Un pain consistant et nourrissant, garni de graines croquantes. Délicieux avec du fromage ou une soupe.

Programme 8 — Meergranenbrood

Croûte : Medium

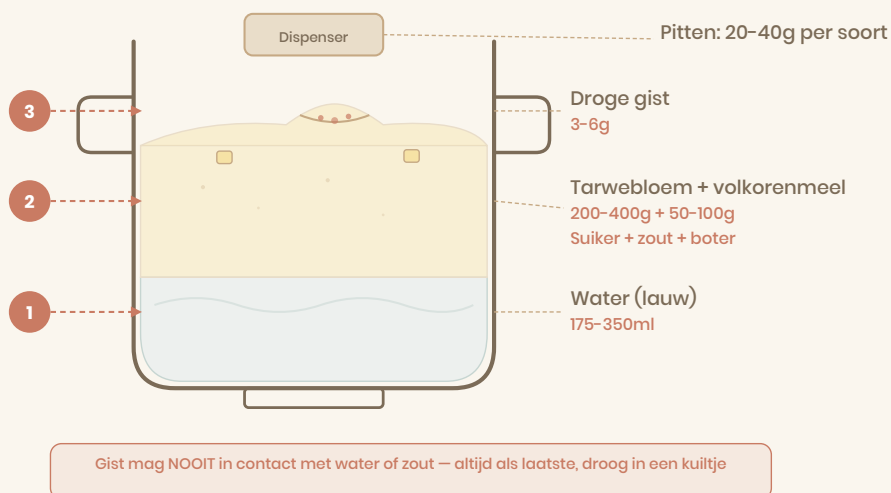
Distributeur : automatique

Total : 3h14



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35-40 °C)	175 ml	260 ml	350 ml
Beurre	14 g (1 càs)	21 g (1½ càs)	28 g (2 càs)
Sel	4,5 g (¾ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Sucre	15 g (1 càs)	22,5 g (1½ càs)	30 g (2 càs)
Farine de blé	200 g	300 g	400 g
Farine complète	50 g	75 g	100 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)
Graines de tournesol	20 g	30 g	40 g
Graines de lin	10 g	15 g	20 g
Graines de courge	10 g	15 g	20 g

Préparation

1. L'eau au fond : versez l'eau tiède dans la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez la farine de blé et la farine complète uniformément sur l'eau.
3. Ajoutez le sucre, le sel et le beurre : répartissez sur la farine.
4. La levure en dernier : un puits au centre, la levure dedans.
5. Les graines dans le distributeur : placez les graines de tournesol, de lin et de courge dans le distributeur automatique.
6. Démarrez la machine : sélectionnez le programme 8 (Meergranenbrood), réglez le poids et la croûte, puis appuyez sur START.
7. Refroidissement : au moins 15 minutes dans la cuve, puis démoulez sur une grille.

Astuce

Variez avec des graines de chia, de sésame ou des noix concassées. Le distributeur les ajoute automatiquement au bon moment. Maximum total 80 g de graines pour 1000 g.

Conservation

3 à 4 jours dans une boîte à pain. Excellent à congeler.



Lire la suite :
pain aux graines

Programme 5 — Volkorenbrood convient également très bien au pain à l'épeautre. L'épeautre est une céréale ancienne au goût de noisette. Il contient moins de gluten que le blé, mélangez-le donc toujours avec de la farine de blé pour un résultat aéré.

Pain à l'épeautre

Un pain sain au goût de noisette, riche en saveur d'épeautre. À mélanger avec de la farine de blé pour la meilleure structure.

Programme 5 — Volkorenbrood

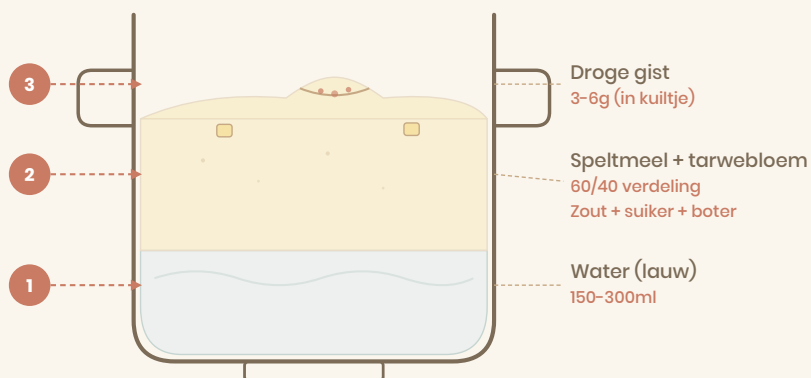
Croûte : Medium

Total : 3h23



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35-40 °C)	150 ml	230 ml	300 ml
Beurre	14 g (1 càs)	21 g (1½ càs)	28 g (2 càs)
Sel	4,5 g (¾ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Sucre	10 g (2 càc)	15 g (1 càs)	20 g (4 càc)
Farine d'épeautre	150 g	225 g	300 g
Farine de blé	100 g	150 g	200 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. L'eau au fond : versez l'eau tiède dans la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez la farine d'épeautre et la farine de blé uniformément sur l'eau.
3. Ajoutez le sucre et le sel : répartissez sur des côtés opposés.
4. Ajoutez le beurre : en petits morceaux sur la farine.
5. La levure en dernier : un puits au centre, la levure dedans.
6. Démarrez le programme : sélectionnez le programme 5 (Volkorenbrood), réglez le poids et la croûte, puis appuyez sur START.
7. Refroidissement : 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez sur une grille.

Astuce

Utilisez au minimum 40 % de farine de blé pour avoir suffisamment de gluten et un résultat aéré. Un pain à l'épeautre pur devient vite trop dense. Ajoutez éventuellement une cuillère à soupe de miel pour plus de saveur.

Conservation

2 à 3 jours dans une boîte à pain. Se congèle.



Lire la suite :
pain à l'épeautre

Programme 5 — Volkorenbrood convient également au pain de seigle. Le seigle ne contient pas de gluten et donne un pain dense et foncé. Toujours à mélanger avec de la farine de blé — un pain de seigle pur devient trop lourd.

Pain de seigle

Un pain dense, foncé et plein de fibres et de saveur. Parfait avec du fromage, du sirop de pomme ou une bonne couche de beurre !

Programme 5 — Volkorenbrood

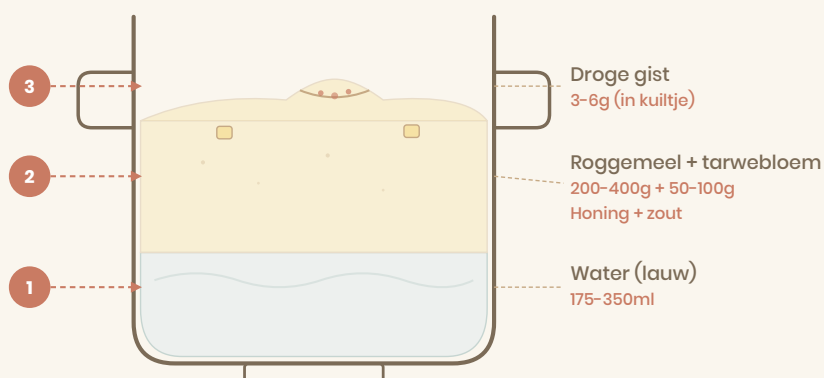
Croûte : Donker

Total : 3h23



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35–40 °C)	175 ml	260 ml	350 ml
Farine de seigle	200 g	300 g	400 g
Farine de blé	50 g	75 g	100 g
Miel	7,5 g (½ càs)	11 g (¾ càs)	15 g (1 càs)
Sel	5 g (¾ càc)	7,5 g (1¼ càc)	10 g (1½ càc)
Levure sèche	3,5 g (1 càc)	5 g (1½ càc)	7 g (2 càc)

Préparation

1. L'eau au fond : versez l'eau tiède dans la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez la farine de seigle et la farine de blé uniformément sur l'eau.
3. Ajoutez le miel, le sel et la levure : répartissez le miel et le sel sur les côtés de la farine. Creusez un puits au centre et ajoutez-y la levure.
4. Démarrez le programme : sélectionnez le programme 5 (Volkorenbrood), choisissez le bon poids et réglez la croûte sur Donker. Appuyez sur START.
5. Après la cuisson : laissez refroidir le pain de seigle au moins 15 minutes dans la cuve, puis encore 30 minutes hors de la machine sur une grille.

Astuce

La farine de seigle absorbe beaucoup d'humidité et lève lentement — le pain est plus lourd, mais aussi plus nourrissant. Utilisez le programme Fermentatie (P19) si vous voulez laisser la pâte mûrir plus longtemps.

Conservation

4 à 5 jours dans une boîte à pain (le seigle reste frais longtemps). Excellent à congeler.



Voir la vidéo :
pain de seigle



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Recettes — Sucré & spécial

D'un pain aux raisins festif à un pain au lait soyeux — pour les moments où vous voulez un petit plus.



Programme 2 — Zoetbrood est adapté aux pâtes plus sucrées. La température de cuisson est un peu plus basse pour que la pâte riche en sucre ne brunisse pas trop vite. Le distributeur ajoute automatiquement les raisins au bon moment.

Pain aux raisins et à la cannelle

Un pain merveilleusement moelleux garni de raisins et d'un soupçon de cannelle — ultra simple avec un mélange à beignets.

Programme 2 — Zoetbrood

Croûte : Medium

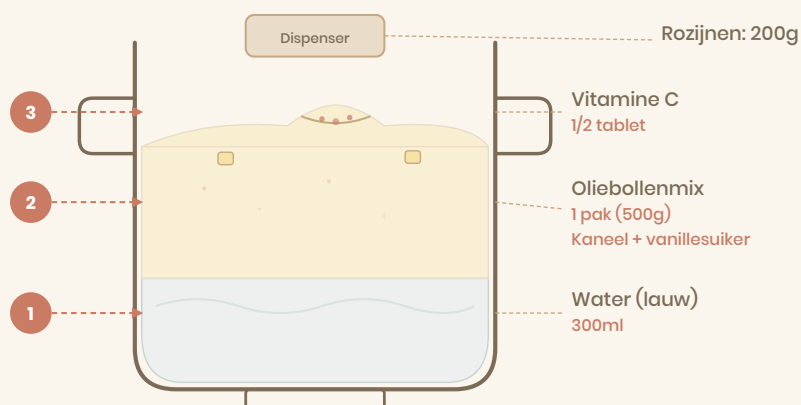
Distributeur : automatique

Total : 3h04



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35–40 °C)	—	—	300 ml
Beurre fondu	—	—	2 noix
Mélange à beignets (Koopmans)	—	—	1 sachet (500 g)
Cannelle	—	—	5 g (2 càc)
Sucre vanillé	—	—	1 sachet (8 g)
Comprimé de vitamine C (écrasé)	—	—	½ comprimé
Raisins secs (non trempés)	—	—	200 g

Préparation

1. Les liquides d'abord : versez l'eau tiède dans la cuve. Ajoutez le beurre fondu.
2. Les ingrédients secs par-dessus : répartissez le mélange à beignets uniformément sur l'eau. Ajoutez la cannelle, le sucre vanillé et le comprimé de vitamine C écrasé par-dessus.
3. Remplissez le distributeur : placez les raisins secs dans le distributeur automatique. La machine les ajoutera automatiquement au bon moment.
4. Choisissez le programme : sélectionnez le programme 2 (Zoetbrood), réglez le poids sur 1000 g, la croûte sur Medium et appuyez sur START.
5. Cuisson : refermez le couvercle et laissez la machine travailler. N'ouvrez pas le couvercle pendant la levée ou la cuisson.
6. Vérifiez la cuisson : à la fin, piquez le centre avec une brochette. Elle ressort propre ? Votre pain est prêt.
7. Refroidissement : laissez refroidir le pain 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez-le doucement et laissez-le refroidir complètement sur une grille.

Astuce

Le comprimé de vitamine C écrasé aide à rendre la pâte plus ferme et plus élastique. Pas de vitamine C ? Cela fonctionne aussi, mais la pâte peut être un peu plus molle. Variez avec des cranberries séchées ou des abricots !

Conservation

2 à 3 jours dans une boîte à pain hermétique. Délicieux toasté avec du beurre.



Lire la suite :
pain aux raisins

Programme 9 — Melkbrood cuit un pain soyeux au goût riche et crémeux. La pâte contient plus de sucre et de beurre qu'un pain classique. Attention : le minuteur est déconseillé à cause du lait.

Pain au lait

Un pain soyeux au goût doux et crémeux. Idéal pour les sandwiches, le pain perdu ou simplement avec une noix de beurre.

Programme 9 — Melkbrood

Croûte : Licht

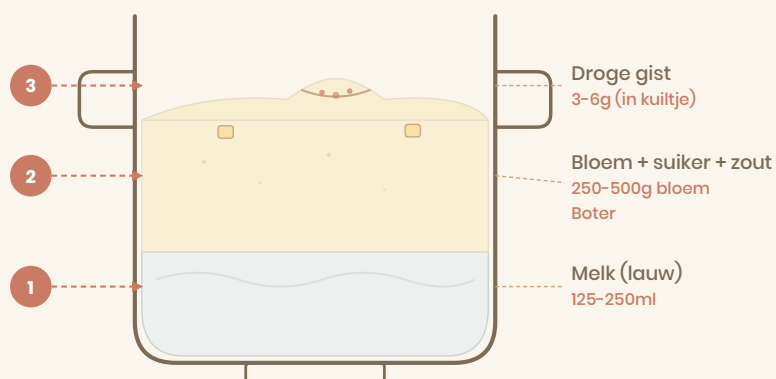
Distributeur : automatique

Total : 3h13



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Lait (tiède, 35-40 °C)	125 ml	190 ml	250 ml
Beurre	14 g (1 càs)	21 g (1½ càs)	28 g (2 càs)
Sel	4,5 g (¾ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Sucre	22,5 g (1½ càs)	37,5 g (2½ càs)	45 g (3 càs)
Farine (de blé)	250 g	375 g	500 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. Le lait au fond : versez le lait tiède au fond de la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez la farine uniformément sur le lait.
3. Ajoutez le sucre et le sel : répartissez sur des côtés opposés de la farine.
4. Ajoutez le beurre : en morceaux sur la farine.
5. La levure en dernier : un puits au centre, la levure dedans.
6. Démarrez la machine : sélectionnez le programme 9 (Melkbrood), choisissez le poids et la croûte, puis appuyez sur START.
7. Refroidissement : 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez doucement.

Astuce

Ajoutez un peu d'extrait de vanille pour un subtil parfum sucré. Excellent avec de la confiture, de la pâte à tartiner au chocolat ou tout simplement nature ! N'utilisez pas le minuteur avec cette recette (le lait s'abîme s'il reste longtemps à température ambiante).

Conservation

2 à 3 jours dans une boîte hermétique. Excellent à congeler — idéal pour faire du pain perdu à partir du congélateur.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Programme 7 — Suikervrijbrood est adapté aux pâtes sans sucre. Le temps de levée est un peu plus long car le sucre nourrit normalement la levure — sans sucre, la levure a besoin d'un peu plus de temps.

Pain sans sucre

Un pain pur et simple, sans sucres ajoutés. Parfait pour ceux qui veulent manger consciemment.

Programme 7 — Suikervrijbrood

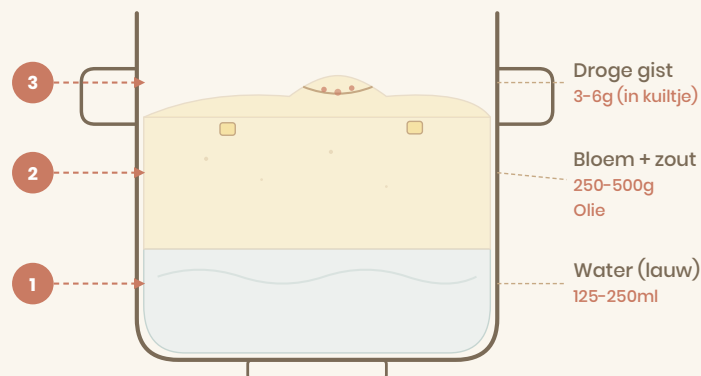
Croûte : Medium

Total : 3h18



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35–40 °C)	125 ml	190 ml	250 ml
Huile (olive ou tournesol)	14 g (1 càs)	21 g (1½ càs)	28 g (2 càs)
Sel	4,5 g (¾ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Farine (de blé)	250 g	375 g	500 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. L'eau au fond : versez l'eau tiède dans la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez la farine uniformément sur l'eau.
3. Ajoutez le sel : sur le côté de la farine.
4. Ajoutez l'huile : versez l'huile sur la farine.
5. La levure en dernier : un puits au centre, la levure dedans.
6. Démarrez la cuisson : choisissez le programme 7 (Suikervrijbrood), réglez le poids et la croûte, puis appuyez sur START.
7. Refroidissez et savourez : laissez refroidir 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez.

Astuce

Ce pain se marie parfaitement avec des garnitures salées comme l'avocat, le fromage ou le houmous. Ajoutez des graines via le distributeur pour plus de valeur nutritionnelle ! Vous voulez un substitut au sucre ? Essayez une demi-cuillère à soupe de miel — c'est une alternative naturelle.

Conservation

2 à 3 jours dans une boîte hermétique. Se congèle.

Recettes — Spéciales

Du levain au sans gluten — pour les boulangers qui veulent réaliser quelque chose d'unique.



Programme 3 — Zuurdesembrood a le temps de levée le plus long de tous les programmes : presque 7 heures. Cela donne à votre levain le temps de fermenter lentement la pâte pour un maximum de saveur.

Pain au levain

Un délicieux pain rustique au goût plein et légèrement acidulé, avec une croûte ferme.

Programme 3 — Zuurdesembrood

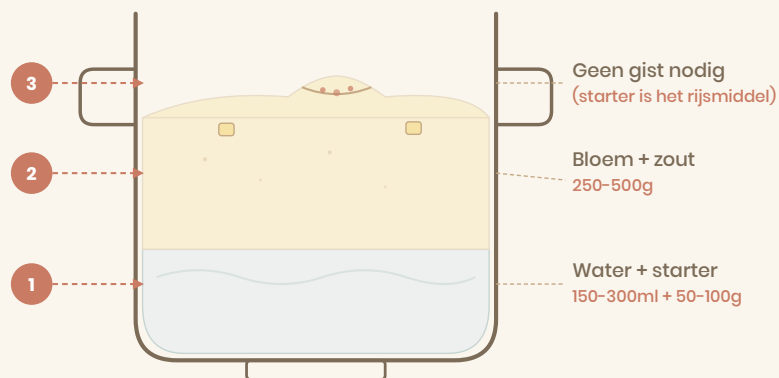
Croûte : Donker

Total : 6h49



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35–40 °C)	150 ml	225 ml	300 ml
Levain actif	50 g	75 g	100 g
Farine (de blé)	250 g	375 g	500 g
Sel	5 g ($\frac{1}{8}$ càc)	7,5 g ($\frac{1}{4}$ càc)	10 g ($\frac{1}{2}$ càc)

Préparation

1. L'eau d'abord : versez l'eau tiède au fond de la cuve.
2. Ajoutez le levain : ajoutez le levain actif sur l'eau.
3. La farine par-dessus : répartissez la farine uniformément sur le mélange liquide.
4. Le sel en dernier : ajoutez le sel sur le côté, par-dessus la farine.
5. Démarrez la machine : choisissez le programme 3 (Zuurdesembrood), réglez le poids et la croûte, puis appuyez sur START.
6. Laissez reposer après la cuisson : laissez refroidir le pain au moins 15 minutes dans la cuve.

Astuce

Pour une croûte encore plus croustillante : passez le pain au four à 200 °C pendant 5 à 10 minutes après la cuisson. Utilisez un levain âgé d'au moins 5 jours et qui bouillonne activement (faites le test du flottement — voir chapitre Levain).

Conservation

4 à 5 jours dans une boîte à pain (le levain se conserve plus longtemps que le pain à la levure). Excellent à congeler.



Voir la vidéo :
pain au levain

Programme 16 — Glutenvrijbrood a des temps de pétrissage et de levée adaptés spécialement à la pâte sans gluten. La pâte sans gluten se comporte différemment : elle est plus humide, plus collante et lève moins. C'est normal !

Pain sans gluten

Un pain aéré et nourrissant sans gluten ! Parfait pour toutes les personnes intolérantes au gluten.

Programme 16 — Glutenvrijbrood

Croûte : Medium

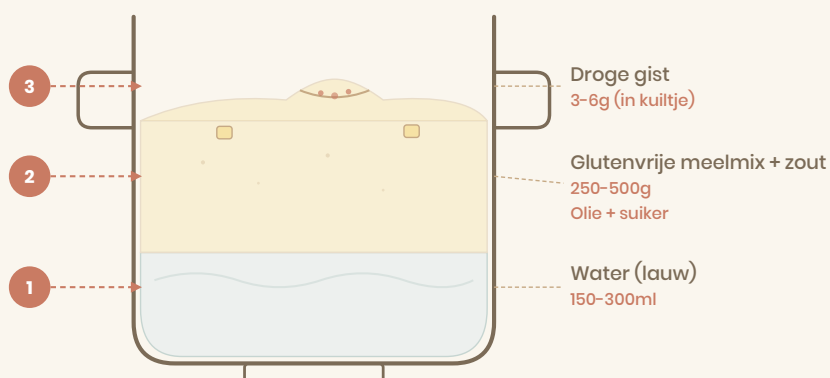
Distributeur : automatique

Total : 2h53



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Eau (tiède, 35-40 °C)	150 ml	225 ml	300 ml
Huile	14 g (1 càs)	21 g (1½ càs)	28 g (2 càs)
Sel	4,5 g (¾ càc)	6 g (1 càc)	9 g (1½ càc)
Sucre	15 g (1 càs)	22,5 g (1½ càs)	30 g (2 càs)
Mélange de farine sans gluten	250 g	375 g	500 g
Levure sèche	3 g (1 càc)	4,5 g (1½ càc)	6 g (2 càc)

Préparation

1. L'eau au fond : versez l'eau tiède dans la cuve.
2. La farine par-dessus : répartissez le mélange de farine sans gluten uniformément sur l'eau.
3. Ajoutez le sucre et le sel : répartissez sur des côtés opposés par-dessus la farine.
4. Ajoutez l'huile : versez l'huile en filet sur la farine.
5. La levure en dernier : un puits au centre, la levure dedans.
6. Démarrez la cuisson : sélectionnez le programme 16 (Glutenvrijbrood), réglez le poids et la croûte, puis appuyez sur START.
7. Refroidissez et servez : 10 à 15 minutes dans la cuve, puis démoulez délicatement et laissez refroidir sur une grille.

Astuce

Utilisez un mélange de farine sans gluten contenant de la gomme xanthane ou des fibres de psyllium pour une texture plus aérée. La pâte sans gluten est souvent un peu plus humide – c'est normal ! Ne comparez pas à un pain ordinaire en termes de levée.

Conservation

1 à 2 jours dans une boîte hermétique. De préférence à congeler en tranches et décongeler à l'unité.



Voir la vidéo :
pain sans gluten

Programme 16 — Glutenvrijbrood fonctionne également très bien pour le pain à la banane. Le temps de cuisson adapté est parfait pour la pâte plus humide des bananes. **Attention** : cette recette contient de la farine de blé et n'est donc pas sans gluten — pour une variante sans gluten, choisissez la recette Pain à la banane avec flocons d'avoine.

Pain à la banane

Sain, moelleux et sucré par les bananes elles-mêmes — sans sucres ajoutés.

Programme 16 — Glutenvrijbrood

Croûte : Medium

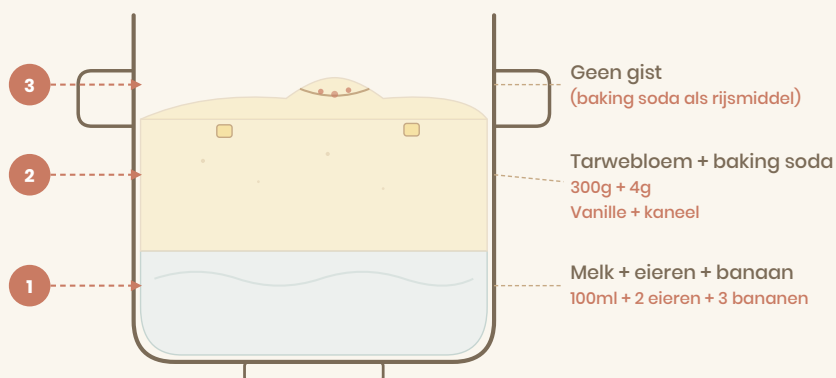
Distributeur : automatique

Total : 2h53



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Lait (ou végétal)	—	100 ml	—
Œufs	—	2 unités	—
Bananes mûres (écrasées)	—	3 unités	—
Farine de blé (ou complète)	—	300 g	—
Bicarbonate de soude	—	4 g (1 càc)	—
Extrait de vanille	—	5 ml (1 càc)	—
Cannelle (facultatif)	—	1 càc	—
Pincée de sel	—	—	—
Noix concassées (facultatif)	—	50 g	—

Préparation

1. Les liquides d'abord : versez le lait dans la cuve. Battez les œufs et ajoutez-les. Ajoutez les bananes écrasées.
2. Ingrédients secs : répartissez la farine uniformément sur les liquides. Ajoutez le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Versez l'extrait de vanille.
3. Extras facultatifs : ajoutez les noix concassées ou utilisez le distributeur automatique.
4. Démarrez la machine : sélectionnez le programme 16 (Glutenvrijbrood), réglez sur 750 g et croûte Medium. Appuyez sur START.
5. Après la cuisson : laissez refroidir 5 minutes avec le couvercle ouvert, démoulez doucement et laissez refroidir complètement sur une grille.

Astuce

Utilisez des bananes très mûres avec des taches brunes pour la meilleure douceur naturelle. Vous voulez plus de saveur ? Ajoutez une cuillère à soupe de cacao en poudre ou d'épices à pain d'épices.

Conservation

2 à 3 jours dans une boîte hermétique ou enveloppé dans du papier sulfurisé. Se congèle en tranches.



Voir la vidéo :
pain à la banane

Pain à la banane aux flocons d'avoine

Nourrissant, riche en protéines et sans gluten — spécialement adapté à la machine à pain Fornello !

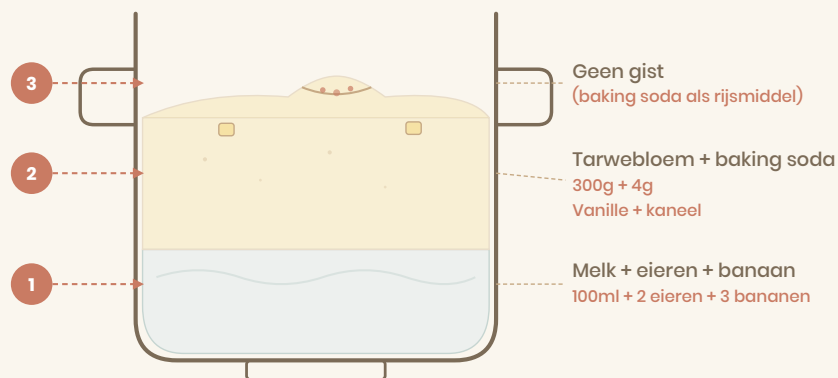
Programme 16 — Glutenvrijbrood

Croûte : Medium

Total : 2h53

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Bananes mûres (écrasées)	—	3 unités (240 ml)	—
Lait (végétal ou classique)	—	30 ml	—
OEufs	—	3 unités	—
Miel ou sirop d'érable (facultatif)	—	1-2 càs	—
Huile de coco ou d'olive	—	1 càs	—
Flocons d'avoine (sans gluten, év. moulus fin)	—	175-200 g	—
Poudre de protéine vanille	—	50 g	—
Levure chimique	—	1 càc	—
Cannelle (facultatif)	—	1 càc	—
Pincée de sel	—	—	—

Préparation

1. Les ingrédients humides d'abord : bananes écrasées, lait, miel, huile et œufs dans la cuve.
2. Ajoutez les ingrédients secs : flocons d'avoine (ou farine d'avoine), poudre de protéine, levure chimique, cannelle et sel.
3. Facultatif : ajoutez de la levure pour plus de légèreté ($\frac{1}{4}$ càc sur les ingrédients secs).
4. Démarrez la machine : programme 16, 750 g, croûte Medium ou Donker.
5. Après la cuisson : 10 à 15 minutes de refroidissement dans la cuve, puis démoulez.

Astuce

Pour un résultat plus aéré : moulez finement les flocons d'avoine au mixeur pour obtenir de la farine d'avoine. Le lait est volontairement en petite quantité (30 ml) car les bananes contiennent déjà beaucoup d'humidité.

Conservation

2 à 3 jours dans une boîte hermétique. Se congèle en tranches.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Recettes — Autres

Votre Fornello sait faire bien plus que du pain ! D'un cake vanillé classique à la confiture et au yaourt maison.

Programme 10 — Cake a un processus de cuisson adapté : mélange d'abord, puis cuisson directe (pas de phase de levée). Attention : le programme cake a un **format fixe** — vous ne pouvez régler ni le poids ni la taille. Utilisez toujours exactement les quantités de cette recette.

Cake vanille classique

Un cake aéré et doré — facile à préparer avec de la farine à levure incorporée.

Programme 10 — Cake

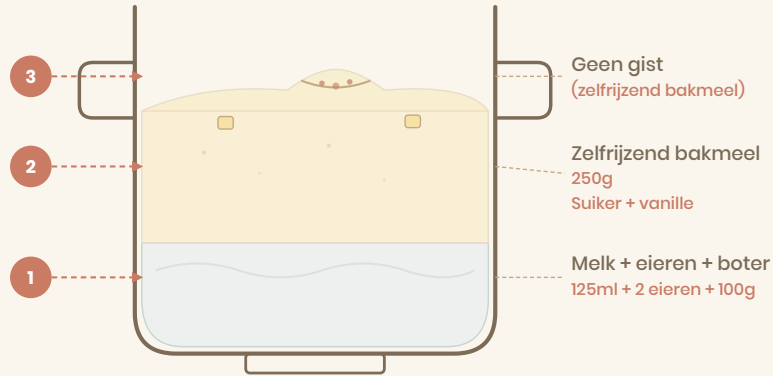
Croûte : Medium

Total : 2h33



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Lait (température ambiante)	—	125 ml	—
Beurre fondu ou huile	—	100 g	—
Gros œufs (température ambiante)	—	2 unités	—
Farine à levure incorporée	—	250 g	—
Sucre	—	200 g	—
Sel	—	1 g	—
Extrait de vanille	—	5 ml	—

Préparation

1. Mettez les ingrédients à température : assurez-vous que tous les ingrédients soient à température ambiante. Des œufs ou du lait froids peuvent empêcher la pâte de bien se mélanger.
2. Les ingrédients humides d'abord : versez le lait dans la cuve. Ajoutez le beurre fondu et les œufs.
3. Les ingrédients secs par-dessus : répartissez la farine à levure incorporée uniformément sur les liquides. Ajoutez le sucre, le sel et l'extrait de vanille. Veillez à ce que la farine recouvre complètement la couche humide.
4. Lancez le programme cake : sélectionnez le programme 10 (Cake) et appuyez sur START. Attention : il n'y a pas de choix de poids.
5. Cuisson : fermez le couvercle et laissez la machine travailler. La cuisson dure environ 50 à 60 minutes. N'ouvrez **pas** le couvercle pendant la cuisson — le cake retomberait.
6. Vérifiez la cuisson : à la fin, piquez une brochette au centre. Elle ressort propre ? Votre cake est prêt. Il reste de la pâte ? Laissez-le cuire encore 10 à 15 minutes.
7. Refroidissement : sortez la cuve de la machine et laissez le cake reposer 10 minutes. Retournez la cuve doucement pour démouler le cake et laissez-le refroidir complètement sur une grille.

Astuce

Vous voulez ajouter des extras ? Pépites de chocolat, noix ou fruits secs : ajoutez-les après 5 minutes de mélange via le couvercle. Conservation : 3 jours à température ambiante dans une boîte hermétique, 5 jours au réfrigérateur.



Voir la vidéo :
cake dans la BBM

Programme 13 — Jam cuit et remue automatiquement. Le résultat : une confiture fraîche et délicieuse sans avoir à surveiller.

Confiture de fraises

Faites facilement votre propre confiture — sans remuer et sans risque que ça attache !

Programme 13 — Jam

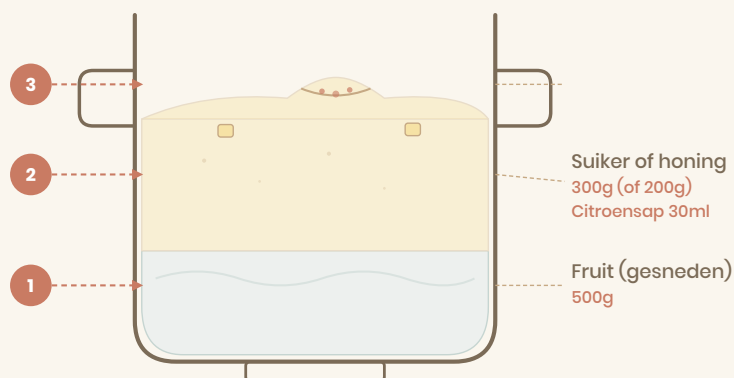
Croûte : —

Total : 1h05



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Fruits frais (fraises, framboises, etc.)	—	500 g	—
Sucre cristallisé ou miel	—	300 g (ou 200 g de miel)	—
Jus de citron	—	30 ml (2 càs)	—

Préparation

1. Préparation : lavez et coupez les fruits en petits morceaux. Utilisez des fruits mûrs pour la meilleure saveur.
2. Tout dans la cuve : mettez les fruits, le sucre (ou le miel) et le jus de citron dans la cuve.
3. Démarrez : sélectionnez le programme 13 (Jam) et appuyez sur START. La machine cuit et remue automatiquement.
4. Mettez en pots et conservez : versez la confiture chaude avec précaution dans des pots propres et stérilisés. Fermez bien et laissez refroidir à l'envers pour créer le vide.

Astuce

Le miel comme substitut du sucre ? La confiture est un peu plus liquide, mais sucrée naturellement. Ajoutez une demi-pomme râpée pour plus de pectine (gélifiant naturel).

Conservation

Pots stérilisés : 6 à 12 mois. Une fois ouvert : 2 à 3 semaines au réfrigérateur.

Programme 15 — Yoghurt maintient la cuve à une température basse et constante (40 °C) pendant 8 heures. Parfait pour la fermentation du yaourt.

Yaourt

Faire son propre yaourt n'a jamais été aussi facile !

Programme 15 — Yoghurt

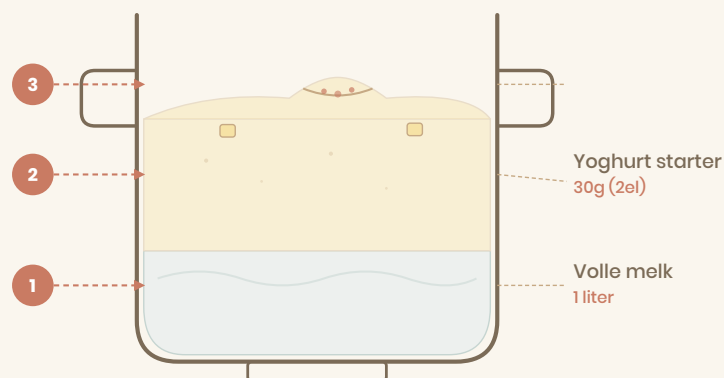
Croûte : —

Total : 8h00



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrédients

Ingrédient	500g	750g	1000g
Lait entier	—	1 litre	—
Yaourt nature (comme ferment)	—	30 g (2 càs)	—

Préparation

1. Facultatif — chauffer le lait : pour un yaourt plus ferme, chauffez d'abord le lait à 85 °C et laissez-le refroidir à 40 °C.
2. Les ingrédients dans la cuve : versez le lait dans la cuve et ajoutez le ferment. Mélangez doucement.
3. Démarrez : sélectionnez le programme 15 (Yoghurt) et appuyez sur START. Le programme dure 8 heures.
4. Refroidir et raffermir : versez le yaourt dans un récipient fermé et placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Astuce

Utilisez du lait entier pour un yaourt crémeux. Pour un style grec : laissez égoutter le yaourt dans une étamine. Gardez quelques cuillères à soupe de votre yaourt pour démarrer la prochaine fournée !

Conservation

5 à 7 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé.



Voir la vidéo :
faire son yaourt

Autres programmes

Programme 11 — Deeg

Pétrit la pâte et la laisse lever brièvement. Idéal pour la **pâte à pizza**, des petits pains ou une focaccia que vous cuisez vous-même au four. Sortez la pâte, façonnez-la, laissez-la encore lever 20 à 30 minutes et faites cuire à 200–220 °C.

Programme 12 — Gistdeeg

Pétrit et laisse la pâte lever longtemps. Parfait pour des **brioques à la cannelle**, de la brioche ou des petits pains fourrés. La levée plus longue donne une structure plus aérée.

Programme 14 — Bakken

Uniquement la fonction de cuisson — pas de pétrissage ni de levée. Pratique pour **finir la cuisson** d'un pain, cuire une tarte ou réchauffer. Temps de cuisson réglable (10 à 70 min).

Programme 17 — Kleefrijst

Préparez du riz gluant parfait pour les sushis, les sticky rice bowls ou les accompagnements asiatiques. 300 g de riz gluant + 400 ml d'eau, à laver d'abord soigneusement jusqu'à ce que l'eau de rinçage soit claire.

Programme 18 — Roerbakken

Chauffe la cuve et fait tourner la pale. Pratique pour **torréfier des noix**, caraméliser du sucre ou préparer des croûtons.

Programme 19 — Fermentatie

Maintient la cuve à une température basse et constante (30 °C). Idéal pour la **fermentation d'un levain**, du tempeh ou d'autres projets de fermentation.

Astuce de pro

Combinez le programme 11 (Deeg) avec le programme 14 (Bakken) pour un contrôle total de votre cuisson. Faites d'abord pétrir et lever la pâte, façonnez-la ensuite à la main, puis remettez-la pour la cuisson.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Nettoyage & entretien



Retirer la cuve

La cuve est facile à retirer :

1. Appuyez doucement sur la cuve vers le bas
2. Tournez d'un quart de tour **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**
3. Soulevez la cuve droit vers le haut

Attention : la cuve peut être chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine !
Laissez refroidir le pain 10 à 15 minutes dans la cuve avant de le retirer.



La pale de pétrissage



La pale de pétrissage (mélangeur) est amovible dans la cuve. Après la cuisson, la pale peut rester coincée dans le pain — c'est normal, surtout avec une pâte lourde (complet, épeautre, sans gluten). Retirez-la avec précaution à l'aide du crochet fourni.

La pale reste coincée dans la cuve ?

C'est le problème d'entretien le plus courant. Il est dû à des résidus de pâte qui durcissent autour de l'axe.

Solution :

1. Laissez refroidir la cuve
2. Remplissez d'eau chaude (au-dessus de la pale)
3. Attendez 20 à 30 minutes
4. Tournez et tirez doucement
5. Éventuellement, une goutte d'huile neutre sur l'axe

Prévention : nettoyez la pale et l'axe **immédiatement après chaque utilisation**. Ne laissez pas de résidus de pâte autour de l'axe — ils durcissent et bloquent la pale au prochain usage.

Astuce

Une goutte d'huile de tournesol sur l'axe avant la cuisson peut aider à éviter que la pale ne se bloque. La pale dans le pain ? Pas grave — elle laisse un petit trou mais le goût reste le même !

Après chaque utilisation

- Lavez la cuve et la pale à la main (eau chaude + liquide vaisselle doux)
- **Jamais** au lave-vaisselle
- **Jamais** d'éponge à récurer, de laine d'acier ou d'ustensile métallique
- Le revêtement céramique est sans PFAS et durable, mais sensible aux rayures
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois

Hebdomadairement

- Essuyez l'élément chauffant et l'intérieur de la machine avec un chiffon humide

- Évitez beaucoup d'eau sur les composants électriques
- Nettoyez régulièrement le distributeur pour éviter les résidus

La cuve céramique

La cuve a un revêtement céramique sans PFAS — sûr pour vous et votre famille.



Lire la suite : cuire sans PFAS

Pourquoi notre revêtement céramique est plus sûr pour vous et votre famille.

Éviter les dommages :

- Ne nettoyez jamais avec des brosses dures ou des produits agressifs
- Ne laissez pas le pain ou le cake pendant des heures dans la cuve après la cuisson (la chaleur + l'humidité abîment le revêtement)
- Sortez toujours votre pain immédiatement de la cuve
- Nettoyez la cuve avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse douce

Éviter la surchauffe

Laissez toujours refroidir entièrement la machine entre deux cuissons successives. Cela aide à prolonger la durée de vie de l'appareil. Attendez au moins 15 minutes.

Machine de niveau ?

Posez toujours votre Fornello sur une surface plane et stable. Une machine de travers peut faire lever le pain de façon irrégulière ou pousser la pâte d'un côté de la cuve.



Vidéo : nettoyage & entretien

Scannez pour notre vidéo explicative sur le nettoyage et l'entretien de votre Fornello.

Besoin d'une nouvelle cuve ou d'une nouvelle pale ?

Votre cuve ou votre pale est abîmée ou usée ? Vous pouvez facilement en commander une nouvelle sur fornello.eu. Rendez-vous sur notre boutique en ligne et recherchez « bakpan » ou « kneedhaak ».

Foire aux questions & dépannage

Vous avez une question sur votre machine à pain Fornello ? Vous trouverez ci-dessous les questions les plus fréquentes avec des réponses claires et des conseils pratiques.

1. Comment retirer la cuve et la pale après la cuisson ?

Relevez la poignée, tournez la cuve d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et soulevez-la droit hors de la machine. La pale est coincée ? Faites tremper l'axe dans de l'eau chaude ou ajoutez quelques gouttes d'huile de tournesol. Laissez agir quelques heures et faites tourner doucement. Cela ne fonctionne pas ? Vous pouvez tout à fait continuer à utiliser la machine avec la pale en place.

2. On entend un clac fort ou un bip pendant le pétrissage — est-ce normal ?

Oui ! C'est le bruit du distributeur automatique de noix/fruits qui s'ouvre. Cela se produit aussi si vous n'avez pas rempli le distributeur. Cela fait partie du processus normal.

3. Puis-je utiliser des mélanges à pain prêts à l'emploi ?

Oui, c'est possible ! Mélanges blancs : programme 1. Mélanges complets : programme 5. Mélanges « rapides » : programme 6. Les mélanges à pain du commerce varient fortement en temps de levée et en teneur en humidité. Nos propres recettes sont parfaitement adaptées à la Fornello.

4. Ma cuve est abîmée / le revêtement se décolle — que faire ?

N'utilisez jamais d'objets métalliques, d'éponge à récurer ou de produits agressifs. Le dommage est-il survenu à la livraison ? Contactez-nous pour un remplacement gratuit (2 ans de garantie). Le dommage est dû à l'usage ? Vous pouvez commander une nouvelle cuve + pale sur fornello.eu.

5. Mon pain complet ou à l'épeautre est trop dense — comment résoudre cela ?

Les farines complètes et d'épeautre contiennent beaucoup de fibres et peu de gluten. Cela rend le pain plus lourd. **Solution** : remplacez une partie de la farine par de la farine de blé. Pour 750 g de pain complet : 300 g de farine complète + 200 g de farine de blé. Pour le pain à l'épeautre : 60 % de farine d'épeautre + 40 % de farine de blé.

6. Pourquoi l'écran s'assombrit-il pendant la cuisson ?

C'est la fonction d'économie d'énergie — pas un défaut ! Appuyez brièvement sur le bouton + ou - pour réactiver l'écran. Le programme continue normalement.

7. Pourquoi le revêtement de ma cuve s'abîme-t-il ?

Le plus souvent à cause de : un nettoyage avec une brosse dure, des objets métalliques, ou le fait de laisser le pain pendant des heures dans la cuve. Sortez toujours immédiatement votre pain de la cuve et nettoyez la cuve avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse douce.

8. Je ne trouve pas de pain blanc dans le livre de recettes ?

La recette « Pain blanc » de ce livre se cuit avec le programme 1. Sur la machine, ce programme s'appelle « Zachtbrood » — c'est le nom du programme, pas du pain. Choisissez le programme 1 et vous obtiendrez un pain blanc classique.

9. Où trouver plus de recettes ?

Nous travaillons en continu à de nouvelles recettes et vidéos. Scannez le QR code de la Fornello Academy sur notre site pour les dernières recettes, ou rejoignez notre communauté Facebook !

10. Comment fonctionne le distributeur automatique de noix ?

Remplissez le distributeur avec des noix concassées, des raisins ou des graines (veillez à ce qu'ils soient suffisamment petits). La machine les ajoute automatiquement au bon moment. Programmes avec fonction distributeur : 1, 2, 4, 5, 8, 9, 16. Pour les autres programmes : ajoutez à la main lorsque la machine émet un bip.

11. Comment vérifier si ma levure est encore bonne ?

Diluez une cuillère à café de levure sèche dans une demi-tasse d'eau tiède (35-40 °C) avec une pincée de sucre. Après 10 minutes, le mélange doit mousser et gonfler. Pas de mousse ? La levure est périmée — achetez-en une nouvelle.

12. Pourquoi la température de l'eau est-elle si importante ?

La température idéale de l'eau est de 35 à 40 °C. Une eau trop chaude (>45 °C) tue la levure — votre pain ne lèvera pas. Une eau trop froide ralentit l'activité de la levure — le pain ne lève presque pas. Utilisez un thermomètre ou testez sur votre poignet (agréablement chaud = correct).

13. J'ai oublié le beurre — puis-je encore faire quelque chose ?

Oui ! Ajoutez le beurre en petits morceaux au premier bip (lorsque la machine indique que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires). Le résultat est un peu moins homogène, mais tout à fait comestible.

14. Mon pain sort difficilement de la cuve — que faire ?

Laissez toujours le pain refroidir 10 à 15 minutes dans la cuve après la cuisson. Retournez ensuite la cuve doucement et secouez légèrement. S'il reste coincé : quelques gouttes d'huile le long du bord et attendez encore 5 minutes.

15. Puis-je utiliser le minuteur avec n'importe quel programme ?

Non, pas avec tous les programmes. Le minuteur est disponible avec la plupart des programmes de pain (1-8, 16), mais **pas** avec le programme 9 (Melkbrood) ni les programmes spéciaux (10-15, 17-19). Le pain au lait utilise du lait et du beurre — qui s'abîment s'ils restent plusieurs heures à température ambiante. N'utilisez le minuteur qu'avec des recettes à base d'eau.

16. Puis-je ouvrir le couvercle pendant la cuisson ?

Pendant le **pétrissage** : oui, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la pâte ou ajouter des ingrédients. Pendant la **levée et la cuisson** : mieux vaut s'abstenir ! L'air froid perturbe la levée et peut faire retomber le pain. Exception : un coup rapide de brochette à la fin pour tester la cuisson.

17. Mon pain a levé de façon inégale — d'où cela vient-il ?

Cela a généralement une de ces causes : (1) la levure est entrée en contact avec l'eau ou le sel, (2) les ingrédients n'étaient pas répartis uniformément, ou (3) la machine n'était pas de niveau. Veillez toujours à ce que la levure repose au sec sur la farine et à ce que la machine soit posée sur une surface plane et stable.

18. Mon pain est trop sec ou s'effrite — comment résoudre cela ?

Un pain sec est généralement dû à un manque d'humidité ou à un temps de cuisson trop long. **Solutions** : lors du contrôle de la pâte à 10 minutes, ajoutez une cuillère à soupe d'eau si la pâte semble sèche. Respectez la proportion eau-farine (300 ml d'eau pour 500 g de farine). Réglez la croûte sur Licht ou Medium plutôt que Donker. Sortez le pain de la cuve dès la fin de la cuisson et conservez-le dans une boîte à pain — pas au réfrigérateur, où le pain sèche plus vite.

19. Mon pain est trop salé — qu'est-ce qui n'a pas marché ?

Trop de sel, ou un sel mal réparti. Pesez toujours le sel : 5 à 10 g (environ 1 à 1½ cuillère à café) pour 500 g de farine, c'est normal. Utilisez du sel fin — le gros sel se dissout de façon inégale. Saupoudrez le sel sur le bord de la farine, à l'écart de la levure.

20. Mon pain a un goût fade — comment obtenir plus de goût ?

Le sel est le principal exhausteur de goût du pain. Ne l'omettez jamais et n'en réduisez pas la quantité. Ajoutez une cuillère à café de sucre ou de miel — cela nourrit la levure et donne de la profondeur. Choisissez un programme avec un temps de levée plus long : plus de fermentation = plus de saveur. Une part de farine complète, des graines ou des herbes apportent du caractère supplémentaire.

Dépannage

Pain raté ? Consultez ce tableau pour les problèmes les plus courants et leurs solutions.

Symptôme	Cause	Solution
Le pain ne lève pas	Levure périmée ou eau trop chaude/froide	Vérifiez la date de péremption. Eau à 35–40 °C. La levure ne doit pas toucher le sel.
Le pain retombe après la levée	Trop de levure ou trop d'eau	Réduisez la levure ou l'eau de 10 %. Vérifiez le type de farine.
Le pain est trop dense	Trop peu de levure ou mauvaise farine	Utilisez de la farine à pain. Mélangez la farine complète avec de la farine de blé.
Croûte trop foncée	Couleur de croûte trop élevée	Réglez la croûte sur Licht. Éventuellement sortez-le 5 min plus tôt.
Croûte trop claire	Couleur trop basse ou trop peu de sucre	Réglez la croûte sur Donker. Ajoutez une cuillère à soupe de sucre/miel.
Le pain colle à la cuve	Revêtement abîmé ou cuve mal nettoyée	Nettoyez la cuve à fond. Graissez légèrement avec du beurre.
L'écran affiche « HHH »	Température interne trop élevée	Laissez la machine refroidir complètement (15 min min.) avant un nouveau programme.
Creux sur le dessus du pain	Distributeur ou trop de levure	Réduisez un peu la levure. Un creux dû au distributeur est normal.
Pain trop sec ou friable	Trop peu d'humidité ou conservé trop longtemps	Un peu plus d'eau lors du contrôle de la pâte. Sortez-le immédiatement. Conservez en boîte à pain.
Le pain a un goût fade	Trop peu de sel ou de sucre	Respectez la quantité de sel de la recette. Ajoutez une pincée de sucre ou de miel.

Remplacement d'ingrédients

Un ingrédient manque ? De nombreux ingrédients peuvent très bien être remplacés. Utilisez le tableau ci-dessous comme guide.

Ingrédient	Remplacer par	Attention
Beurre	Même poids d'huile ou de margarine	Goût un peu moins riche ; le pain reste très bon.
Lait	Lait végétal, ou eau + 1 càs de lait en poudre	La croûte devient un peu plus claire.
Œuf	1 càs de graines de lin moulues + 3 càs d'eau (laisser reposer 5 min)	Fonctionne le mieux dans les pains sucrés.
Sucre	Miel ou sirop d'érable ($\frac{3}{4}$ de la quantité)	Réduisez légèrement le liquide ; nourrit la levure.
Levure sèche	Levure fraîche — 3× la quantité	À diluer d'abord dans de l'eau tiède.
Farine de blé	Farine complète — mélange 50/50	Le pur complet donne un pain plus dense.

Vous ne vous en sortez pas ?

Scannez le QR code WhatsApp sur la page d'accueil ou contactez-nous via fornello.eu. Nous serons heureux de vous aider !



Lire la suite : le pain ne lève pas ?

Scannez pour notre article détaillé sur toutes les causes et solutions lorsque votre pain ne veut pas lever.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Retours & garantie

Satisfait ou remboursé sous 30 jours

Pas satisfait ? Aucun problème. Vous pouvez retourner votre produit Fornello dans les **30 jours** suivant la réception. Quelle que soit la raison — nous nous en occupons rapidement et simplement.

Comment fonctionne le retour ?

Commandé via notre boutique en ligne (fornello.eu)

Le retour via notre boutique se fait facilement via notre portail de retour :



Démarrez votre retour via notre portail

Scannez le QR code ou rendez-vous sur pieters-geen-zn.returnless.com/nl

1. **Scannez le QR code** ou rendez-vous sur notre portail de retour
2. **Renseignez vos coordonnées** — numéro de commande et adresse e-mail
3. **Choisissez la raison** de votre retour
4. **Recevez votre étiquette de retour** par e-mail
5. **Renvoyez le produit** via le point d'expédition le plus proche
6. **Remboursement** — dès que nous recevons et traitons votre retour

Commandé via Bol.com

Les retours de commandes Bol.com se font via la plateforme Bol.com :

1. Rendez-vous sur **bol.com** et connectez-vous à votre compte
2. Allez dans **Mes commandes**
3. Cherchez votre commande Fornello et cliquez sur **Demander un retour**
4. Suivez les étapes et choisissez une raison de retour
5. **Imprimez l'étiquette de retour** reçue par e-mail
6. Collez l'étiquette sur le colis et déposez-le dans un point d'expédition

Astuce

Conservez toujours l'emballage d'origine jusqu'à ce que vous soyez certain de vouloir garder le produit. Cela facilite grandement le retour.

Acheté en magasin

Vous avez acheté votre produit Fornello dans un magasin physique ? Contactez-**nous** directement via WhatsApp — scannez le QR code au bas de cette page. Nous vous aidons personnellement pour votre retour ou votre garantie.

Que deviennent les retours ?

Nous ne jetons pas les produits retournés. Via notre plateforme de retour, nous veillons à ce que les machines retournées soient contrôlées, remises en état si nécessaire, et qu'elles aient une nouvelle vie. Vous contribuez ainsi à une économie circulaire et nous évitons le gaspillage inutile.



Besoin d'aide ?

Scannez le QR code pour notre WhatsApp — nous serons heureux de vous aider.

Beaucoup de plaisir à boulanger !

Nous espérons que ce livre de recettes vous inspirera à savourer chaque jour du pain frais et authentique. Vous avez des questions, des conseils ou envie de partager vos créations ? Nous serions ravis de vous lire !

« La meilleure nourriture, c'est celle que vous faites vous-même. »

Bien à vous, Steije & Lars,
Team Fornello !



WhatsApp



Garantie supplémentaire gratuite

Suivez-nous



Instagram
@fornello.eu



YouTube
@FornelloEU



Facebook
Fornello Bakkers

🌱 Pour chaque avis reçu, nous plantons un arbre — merci de contribuer à un monde plus vert.

Vous avez trouvé une erreur ?

Personne n'est parfait — nous non plus ! Vous avez repéré une erreur, un point flou ou une amélioration dans ce livre de recettes ? Faites-le-nous savoir via le QR code ci-dessous.



Scannez pour signaler une erreur

Remplissez notre court formulaire — chaque amélioration aide à rendre le livre de recettes meilleur.

Merci ! Ensemble, nous faisons mieux.

Fornello



Simple. Brut. Fait maison.

Merci d'avoir choisi avec nous un pain authentique. Chaque jour un pain frais sorti de votre propre cuisine — sans ajouts inutiles, exactement comme vous l'aimez.

« La meilleure nourriture, c'est celle que vous faites vous-même. »

— Steije & Lars, Team Fornello

Instagram @fornello.eu

YouTube @FornelloEU

www.fornello.eu

Fait avec amour aux Pays-Bas.