

## Recette



### Pain Helvetia pour pains garnis

Recette pour 4 pains de 2'300 g et 2 pains de 450 g de pâte

#### RECETTE



Eau .....	4'200 g
Helvetia Mix 100 % .....	6'000 g
Levain .....	72 g
<hr/>	
Poids total .....	10'272 g

#### PETRISSAGE



Pétrir tous les ingrédients 6 min. en 1ère vitesse et 1 min. en 2e vitesse.

#### TEMP./FERMENTATION INTERMEDIAIRE



Température de la pâte: 22-24°C

Fermentation intermédiaire: 20-30 Min.

#### TRAITEMENT



Peser des pâtons de 2'300 g et 450 g, les façonner en rond à la main (ne pas travailler trop fort) et les tourner dans de la farine de seigle. Disposer sur un support de fermentation avec l'extrémité vers le haut comme des Schlumberger. Fermentation intermédiaire: 15-20 heures à 5°C et 80% hum. relative.

#### CUISSON



Température du four: Chaleur supérieure 220°C  
Chaleur inférieure 200°C

Enfourner avec vapeur, ouvrir le tirage après 20 min. et terminer la cuisson jusqu'à ce que le pain soit croustillant.

Durée de cuisson: grands pains env. 70 min.  
Petits pains env. 40-50 min.

## 10 tranches de pains Helvetia garnis

### **Recette 1: Tête de moine**

- 10 x ½ tranche de pain Helvetia, grande
- 100 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte/rouge
- 150 g concombres au vinaigre (recette Margo: concombres au vinaigre)
- 500 g rosettes de Tête de moine
- 20 g ciboulette fraîche



### **Recette 2: Rustico**

- 10 x ½ tranche de pain Helvetia, grande
- 100 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte/rouge
- 600 g jambon fumé de campagne, roulé
- 150 g concombres au vinaigre (recette Margo: concombres au vinaigre)
- 20 g oignons de printemps frais

