

Nous partageons
votre passion


margo



PAIN DU VIEUX-MOULIN

Recette pour env. 58 pains

	Ingrédient	g
Macération	Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %	5'000
	Eau	6'000
Pâte	Farine mi-blanche	7'250
	Farine de seigle	2'750
	Forza Verde	150
	Sel de mer	200
	Levure de boulanger	300
	Eau	5'200
	Poids total	26'850
Préparation	Macération:	Mélanger Combicorn Pain du vieux-moulin avec l'eau et laisser gonfler 30 minutes.
Fabrication		Pétrir tous les ingrédients avec la macération pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 27 °C
	Pointage:	env. 30 minutes
Façonnage		Peser des pâtons de 450 g, les façonner en boule, tremper le bout dans la farine de seigle et déposer avec le bout vers le bas sur un support de fermentation. Après bonne fermentation, tourner les pains et les enfourner avec le bout vers le haut.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 235 °C, après 20 minutes dégressive à 210 °C Enfouner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 50 minutes

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

Nous partageons
votre passion


margo



PAIN AU CIDRE ET CÉRÉALES DU VIEUX-MOULIN

Recette pour env. 58 pains

	Ingrédient	g
Macération	Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %	6'200
	Eau	5'000
Pâte	Farine mi-blanche	7'250
	Farine de seigle	2'750
	Forza Verde	150
	Sel de mer	200
	Levure de boulanger	300
	Eau	2'200
	Cidre de pomme	2'200
	Poids total	26'280
Préparation	Macération:	Mélanger Combicorn Pain du vieux-moulin avec l'eau et laisser gonfler 30 minutes.
Fabrication		Pétrir tous les ingrédients avec la macération pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 27 °C
	Pointage:	30 minutes
Façonnage		Façonner des pâtons longilignes de 450 g, déposer sur le support adapté. Après fermentation, saupoudrer les pains de farine de seigle ou les rouler dans le mélange de céréales, couper et enfourner.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 235 °C, après 20 minutes dégressive à 210 °C Enfouner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 45 minutes

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER



ÉNERGIE VIEUX-MOULIN

Recette pour env. 69 pains

	Ingrédient	g
Macération	Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %	5'000
	Eau	6'000
Pâte	Farine mi-blanche	7'250
	Farine de seigle	2'750
	Forza Verde	150
	Sel de mer	200
	Levure de boulanger	350
À incorporer	Eau	5'200
	Abricots séchés, coupés	2'100
	Brisures de noix	2'100
	Poids total	31'100
Préparation	Macération:	Mélanger Combicorn Pain du vieux-moulin avec l'eau et laisser gonfler 30 minutes.
Fabrication		Pétrir tous les ingrédients avec la macération pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Ensuite incorporer les noix et les abricots.
	Pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 27 °C
	Pointage:	60 minutes
Façonnage		Peser des pâtons de 450 g, les façonner en ovale, les mouiller et les tourner dans le flocons d'avoine et les déposer sur plaque de levage. Après levage, inciser les pâtons d'un seul coup sur toute la longueur.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 235 °C, après 20 minutes dégressive à 210 °C
	Temps de cuisson:	Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. env. 45 minutes

Nous partageons
votre passion


margo



SARMENT VIEUX-MOULIN

Recette pour env. 53 pains



FERMENTATION LONGUE

	Ingrédient		g
Macération	Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %		3'250
	Eau		2'500
Pâte	Farine mi-blanche		10'000
	Forza Verde		130
	Sel de mer		200
	Levure de boulanger		350
	Eau		7'500
	Poids total		23'930
Préparation	Macération:	Mélanger Combicorn Pain du vieux-moulin avec l'eau et laisser gonfler 30 minutes.	
Fabrication		Pétrir tous les ingrédients avec la macération pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.	
	Pétrissage:	5 minutes en 1ère vitesse et env. 12 minutes en 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 27 °C	
		Mettre la pâte dans un bac huilé et laisser-la reposer dans la pièce durant 60 minutes.	
	Pointage:	3-4 heures à température ambiante	
Façonnage		Saupoudrer la pâte avec mélange de graines.	
		Peser des pâtons de 450 g, les tourner et les poser sur l'appareil à enfourner.	
	Fermentation:	env. 10 minutes	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 240 °C, après 20 minutes dégressive à 210 °C	
		Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.	
	Temps de cuisson:	env. 45 minutes	

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER