

Nous partageons  
votre passion

  
margo



## PANE MAGGIA PURÉPEAUTRE

Recette pour env. 43 pains



FERMENTATION LONGUE

	Ingrédient	g
Pâte	Farine mi-blanche PurÉpeautre	8'000
	CreaFarine PurÉpeautre 20 %	2'000
	Sel de cuisine	215
	Levure de boulanger	80
	Yogourt Nature	960
	Eau	6'920
	<b>Poids total</b>	<b>18'175</b>
Fabrication	Pétrissez délicatement tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte: env. 25 °C	
	Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 1-2 heures.	
	Pointage: 18-20 heures au réfrigérateur	
Façonnage	Acclimatation: Avant de travailler la pâte, laissez-la s'acclimater env. 1 heure dans la pièce. Basculez délicatement sur la table bien farinée et pesez des morceaux de pâte de 450 g. Boulez soigneusement les pâtons sans détruire la texture, tournez-les dans la farine et déposez-les sur les appareils à enfourner.	
	Fermentation: env. 10 minutes.	
Cuisson	Température de cuisson: haut env. 250 °C; bas 230 °C	
	Enfournez avec vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.	
	Temps de cuisson: env. 30 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 D'ÉPEAUTRE AU CHANVRE

Recette pour env. 54 pains



FERMENTATION LONGUE

Ingrédient		g
Gruau	Farine mi-blanche PurÉpeautre	1'600
	Farine complète PurÉpeautre	800
	Eau	4'800
Pâte	Farine mi-blanche PurÉpeautre	4'400
	Farine complète PurÉpeautre	1'200
	CreaFarine PurÉpeautre 20 %	2'000
	Graines de chanvre Bio, décortiquées	560
	Levure de boulanger	400
	Yogourt nature	1'200
	Sel de cuisine	210
Eau	2'000	
Décor	Farine mi-blanche purÉpeautre	550
	<b>Poids total</b>	<b>19'720</b>
Préparation	Gruau: Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit. Grillez légèrement les graines de chanvre Bio et laissez-les refroidir.	
Fabrication	Pétrissage: Pétrissez délicatement tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C
	Pointage:	Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 1-2 heures. 14-16 heures au réfrigérateur
Façonnage	Acclimatation:	Avant de travailler la pâte, laissez-la s'acclimater env. 2 heures dans la pièce. Pesez des pâtons de 350 g, boulez-les et ensuite saupoudrez-les de farine.
	Fermentation:	env. 60 minutes, avant la cuisson incisez-les en forme de losange
Cuisson	Température de cuisson:	env. 240 °C; Enfournez avec vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 40 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**



## TRESSE ÉPEAUTRE AVEC DE L'ÉPEAUTRE VERT\*

Recette pour env. 48 pains

Ingrédient		g
1er gruau	Farine mi-blanche PurÉpeautre	860
	Eau	1'720
2ème gruau	Épeautre vert	515
	Eau	2'060
Pâte	Farine mi-blanche PurÉpeautre	6'850
	CreaFarine PurÉpeautre 20 %	2'290
	Lait en poudre	690
	Levure de boulanger	455
	Sel de cuisine	250
	Cremona Verda 10 %	1'430
	Eau, env.	3'430
Poids total		20'550
Préparation	1er et 2ème gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez les grains d'épeautre bouillants à la farine tout en brassant, continuez à brasser jusqu'à ce que le mélange soit lisse et compact. Laissez refroidir les gruaux. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit. Videz le surplus d'eau du 2ème gruau.
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients avec le 1er gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Ajoutez le 2ème gruau à la fin et mélangez brièvement. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 26 °C
	Pointage:	90-120 minutes à température ambiante, repliez à mi-temps
Façonnage		Pesez des pâtons à la taille souhaitée, roulez-les en long avec la machine ou à la main et tressez-les uniformément. Tournez les tresses dans la farine et placez-les sur des appareils à enfourner ou des plaques.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 220 °C Aux trois quarts de la fermentation, enfournez sans vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	Le temps de cuisson dépend de la taille des tresses.

\*Il n'est pas possible d'étiqueter le pain avec la pastille PurEpeautre, car la recette contient des céréales étrangères avec de l'épeautre vert.

**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 TRESSÉ AUX GRAINES PURÉPEAUTRE

Recette pour env. 58 pains

	Ingrédient	g
Gruau	Farine mi-blanche PurÉpeautre	1'150
	Farine complète PurÉpeautre	750
	Graines de tournesol	750
	Sésame	375
	Graine de lin	375
	Eau	5'650
Pâte	Farine mi-blanche PurÉpeautre	7'925
	CreaFarine PurÉpeautre 20 %	2'075
	Levure de boulanger	375
	Sel de cuisine	300
	Eau	4'150
	Poids total	23'875
Préparation	Gruau: Porter l'eau à ébullition, l'ajouter encore frémissante à la farine tout en mélangeant, continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et compacte. Laisser refroidir la pré-pâte. La couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant la nuit.	
Fabrication	Pétrir délicatement tous les ingrédients avec le gruaud pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte: env. 25 °C Pointage: 60 minutes, replier à mi-temps	
Façonnage	Peser des pâtons de 135 g, leur donner une forme longue, les tresser tout en les aplatissant, les rouler dans le mélange de graines et les déposer dans les moules (9 x 13 cm). Fermentation: Après un bon pointage, cuire les pâtons.	
Cuisson	Température de cuisson: env. 240 °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**

Nous partageons  
votre passion

  
margo



## PAIN DE CAMPAGNE PURÉPEAUTRE

Recette pour env. 47 pains

	Ingrédient	g
Gruau	Farine mi-blanche PurÉpeautre	1'600
	Farine complète PurÉpeautre	800
	Eau	4'800
Pâte	Farine mi-blanche PurÉpeautre	4'400
	Farine complète PurÉpeautre	1'200
	CreaFarine PurÉpeautre 20 %	2'000
	Yogourt nature	1'200
	Levure de boulanger	480
	Sel de cuisine	225
Décor	Eau	2'000
	Farine mi-blanche PurÉpeautre	480
	Poids total	19'185
Préparation	Gruau: Porter l'eau à ébullition, l'ajouter encore frémissante à la farine tout en mélangeant, continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et compacte. Laisser refroidir la pré-pâte. La couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant la nuit.	
Fabrication	Pétrissage: Pétrir délicatement tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte: env. 23 °C	
	Pointage: 60 minutes à température ambiante, replier à mi-temps	
Façonnage	Fermentation: Peser les pâtons de 400 g, leur donner une forme ovale et les saupoudrer de farine. env. 50 minutes, avant la cuisson scarifier 3-4 fois en croix	
Cuisson	Température de cuisson: env. 240 °C	
	Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. Temps de cuisson: env. 40 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



## PÂTE FEUILLETÉE À L'ÉPEAUTRE

Recette pour 1 pâte feuilletée à 3'700 g

Ingrédient		g
Pâte	Farine blanche PurÉpeautre	1'350
	CreaFarine PurÉpeautre 20 %	450
	Sel de cuisine	40
	PLT Tourana	100
	Vinaigre	20
	Eau	800
Pour tourner	PLT Tourana	1'000
	Total	3'760
Fabrication	Pétrissage: Mélangez bien tous les ingrédients pour la pâte. La pâte ne devrait pas être pétrie. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse	
Température	Température de la pâte: 18-22 °C Température de la PLT Tourana: env. 22 °C	
Façonnage	Laissez reposer la pâte env. 15 minutes, ensuite enchâsses la graisse pour pâte feuilletée et donnez 2 tours doubles. Abaissez à une épaisseur d'env. 9 mm. Temps de repos: Enveloppez la pâte dans du plastique et stockez-la au réfrigérateur pendant la nuit. 1 heure avant de la retravailler, donnez encore 2 tours doubles successifs.	
Stockage	Réfrigérateur:	La pâte peut être conservée au réfrigérateur jusqu'à une semaine avant le tourage final.
	Congélateur:	Pour une conservation plus longue, il faudrait avoir recours au congélateur.

**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**