



## CIABATTA À L'ÉPEAUTRE

Recette pour env. 117 pains de 150 g

### Ingrédient

		g
Pâte	<b>Mix petit pain à l'épeautre 100 %</b>	10'000
	Levure de boulanger	200
	Huile alimentaire	200
	Eau	6'500
	Eau	700
Décor	Farine d'épeautre type 550	800
	<b>Poids total</b>	<b>18'400</b>

Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients avec 6'500 g d'eau pour obtenir une pâte malléable.
	Pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse, ajoutez ensuite le reste de l'eau (700 g) et pétrissez la pâte durant env. 10 minutes jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 27 °C
		Mettez la pâte dans un bac en plastique huilé et laissez-la reposer durant 60 à 90 minutes, dans un endroit plutôt frais.
		La pâte peut être conservée au réfrigérateur pendant une nuit à une température de pâte de 24 °C.
Façonnage		Basculez la pâte sur une table bien enfarinée. Saupoudrez la surface de la pâte, pesez des pâtons rectangulaires de 150 g et déposez le côté enfariné sur les appareils à enfourner. Aux 3/4 de la fermentation, tournez les pâtons et étirez-les légèrement.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 240 °C
		Enfournez-les avec de la vapeur. A mi-cuisson, ouvrez le soupirail et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
	Temps de cuisson:	env. 18 minutes



## PETITS PAINS À L'ÉPEAUTRE

Recette pour env. 195 pains de 80 g

	Ingrédient	g
Pâte	Mix petit pain à l'épeautre 100 %	10'000
	Levure de boulanger	300
	Eau	5'500
Décoration	Sésame	400
	Farine d'épeautre type 550	400
	<b>Poids total</b>	<b>16'600</b>
Fabrication	Pétrissez avec tous les ingrédients 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. 27 °C
	Apprêt:	env. 10 minutes
Façonnage	Pesez des presses de 2'400 g et boulez-les, laissez-les reposer 5 minutes et ensuite découpez les pâtons à la presse. Humidifiez la surface, puis tournez-les dans le mélange de décoration (sésame et farine d'épeautre) et laissez-les fermenter la clé vers le bas sur les appareils à enfourner.	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230-240 °C à température légèrement tombante Enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants, avec le soupirail légèrement ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 18 minutes



## PAIN À L'ÉPEAUTRE

Recette pour env. 44 pains de 350 g

Ingrédient		g
Pâte	Mix petit pain à l'épeautre 100 %	10'000
	Levure de boulanger	200
	Eau	5'400
	<b>Poids total</b>	<b>15'600</b>
Fabrication	Pétrissez avec tous les ingrédients 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. 27 °C Mettez la pâte dans un bac en plastique huilé et laissez-la reposer durant 60 à 90 minutes, dans un endroit plutôt frais. La pâte peut être conservée au réfrigérateur pendant une nuit à une température de pâte de 24 °C.	
Façonnage	Pesez des pâtons et façonnez-les à la forme souhaitée (ovale, rond, allongé). Laissez-les fermenter sur les appareils à enfourner.	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C Aux trois quarts de la fermentation, incisez-les, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, avec le soupirail ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 35 minutes



## PAIN TOAST À L'ÉPEAUTRE

Recette pour env. 18 pains de 950 g

	Ingrédient	g
Pâte	Mix petit pain à l'épeautre 100 %	10'000
	Verda V grasse pour la boulangerie	1'000
	Levure de boulanger	400
	Eau	5'000
	<b>Poids total</b>	<b>16'400</b>
Fabrication	Pétrissez avec tous les ingrédients 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
	Apprêt:	env. 10 minutes
Façonnage	Les moules à pains toasts carrés de 30 x 9 x 6,5 cm nécessitent env. 650 g de pâte, ceux de 30 x 9 x 9 cm env. 950 g de pâte.	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C Cuissez-les sans vapeur et après 2/3 de la cuisson, ouvrez le soupirail.
	Temps de cuisson:	env. 30-35 minutes

## BAGUETTE À L'ÉPEAUTRE

Recette pour env. 47 pains de 350 g

### Ingrédient

		g
Pâte	Mix petit pain à l'épeautre 100 %	10'000
	Levure de boulanger	300
	Eau	env. 6'500
	<b>Poids total</b>	<b>16'800</b>

Fabrication	<p>Pétrissez avec tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.</p> <p>Pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse</p>	
Température et pointage en cuve	<p>Température de la pâte: env. 27 °C</p> <p>Mettez la pâte dans un bac en plastique huilé et laissez-la reposer durant 60 à 90 minutes, dans un endroit plutôt frais.</p> <p>La pâte peut être conservée au réfrigérateur pendant une nuit à une température de pâte de 24 °C.</p>	
Façonnage	<p>Pesez les pâtons et allongez-les déjà légèrement. Après 10 minutes, façonnez-les en long, en baguettes, avec des pointes aux extrémités.</p> <p>Laissez-les fermenter sur les appareils à enfourner.</p>	
Cuisson	<p>Température de cuisson: env. 230 °C</p> <p>Aux trois quarts de la fermentation, incisez-les, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, avec le soupirail ouvert.</p> <p>Temps de cuisson: env. 25 minutes</p>	
Conseil pratique	<p>Saupoudrez les baguettes de farine d'épeautre avant de les couper.</p>	



## TRESSE À L'ÉPEAUTRE RUSTIQUE

Recette pour env. 33 pains

	Ingrédient	g
Pâte	Mix petit pain à l'épeautre 100 %	10'000
	Beurre	1'000
	Levure de boulanger	400
	Eau	5'000
Décoration	Farine d'épeautre type 550	170
	Sésame	170
	<b>Poids total</b>	<b>16'740</b>
Fabrication	Pétrissez avec tous les ingrédients 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. 27 °C
	Aprêt:	env. 10 minutes
Façonnage	*Pesez des pâtons de 250 g, étirez-les à la machine ou à la main et tressez-les uniformément. Déposez-les sur des appareils à enfourner ou des plaques. Badigeonnez les tresses d'eau et tournez-les dans un mélange de décoration, puis laissez-les fermenter. Aprêt: env. 30 minutes	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C Cuissez-les sans vapeur et après 2/3 de la cuisson, ouvrez le soupirail.
	Temps de cuisson:	env. 18 minutes

Nous partageons  
votre passion

**margo**

## CROISSANTS À L'ÉPEAUTRE

Recette pour env. 85 pains de 55 g

	Ingrédient	g
Pâte	Mix petit pain à l'épeautre 100%	1'200
	Farine de blé type 550	800
	Velumin V, Poudre de lait entier	100
	Unser Ulmer à base de malt	60
	Graisse végétale	50
	Levure de boulanger	150
	Eau	1'300
Pour tourer	Croissant Extra 35 %	1'000
	Poids total	4'660
Fabrication	Pétrissez avec tous les ingrédients 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. 22 °C Abaissez la pâte en un rectangle. Stockez la pâte durant env. une heure dans le congélateur. Ensuite, enchâsez le Croissant Extra 35% et donnez trois tours simples à intervalles rapprochés. Puis laissez reposer la pâte durant 2 à 3 heures au réfrigérateur.	
Façonnage	Abaissez la pâte à 3,5 - 4 mm et découpez-la en triangles. Roulez ces derniers en croissants et laissez-les fermenter un peu sur les plaques. Si les pâtons doivent être congelés, le faire immédiatement après les avoir façonnés en croissants.	
Cuisson	Température de cuisson: env. 230 °C Aux 3/4 de la fermentation, au gré de vos envies badigeonnez-les d'oeuf, enfournez-les et cuisez-les avec beaucoup de vapeur.	
	Temps de cuisson: env. 16 minutes	

**Margo - Baker & Baker Suisse SA**

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

**BAKER & BAKER**