

Nous partageons
votre passion


margo



SEIGLE ANCIEN NATURELE

Recette pour env. 43 pains



FERMENTATION LONGUE

Ingrédient		g
Gruau	Seigle ancien naturelle 10-30 % Eau	1'950 3'900
Pâte	Farine mi blanche purépeautre Farine mi-blanche Forza Verde Levure de boulanger Sel de mer Eau	6'500 3'500 220 170 200 5'200
	Poids total	21'640
Préparation	Gruau:	Porter l'eau à ébullition et la verser immédiatement sur le Seigle ancien naturelle tout en remuant, puis laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer toute la nuit au frigo.
Fabrication	Pétrissage:	Pétrir tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 8 minutes à 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C
	Pointage:	Mettre la pâte dans un bac huilé et laisser-la reposer dans la pièce durant 2 à 3 heures à température ambiante. 18 à 20 heures au réfrigérateur
Façonnage	Acclimatation:	Avant de travailler la pâte, plier-la et laisser-la s'acclimater dans la pièce pendant 1 h. Verser la pâte sur un plan de travail bien fariné et diviser en pâtons de 500 g. Replier vers l'intérieur de tous les côtés, presser et rouler dans la farine. Déposer sur l'ustensile d'enfournement.
	Fermentation:	10 à 15 minutes
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C
	Temps de cuisson:	Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. 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



TRESSE AU SEIGLE ANCIEN

Recette pour env. 44 pains

	Ingrédient	g
Gruau	Seigle ancien naturelle 10-30 %	880
	Eau	1'750
Pâte	Farine de blé type 550	10'000
	Poudre Flex au beurre	2'950
	Levure de boulanger	470
	Eau	5'900
Décor	Décor aux céréales anciennes	300
	Poids total	22'250
Préparation	Gruau: Porter l'eau à ébullition et la verser immédiatement sur le Seigle ancien naturelle tout en remuant, puis laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer toute la nuit au frigo.	
Fabrication		Pétrir tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes à 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 25 °C
	Pointage:	env. 10 minutes
Façonnage		Façonner des pâtons de la taille souhaitée, les rouler à la machine ou à la main dans le sens de la longueur et les tresser de manière uniforme. Déposer sur l'ustensile d'enfournement ou la plaque. Badigeonner les tresses d'oeuf, rouler dans le Décor aux céréales anciennes puis laisser reposer.
	Fermentation:	env. 30 minutes
Cuisson	Température de cuisson:	220 °C, puis dégressif Enfourner sans vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 25 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



SEIGLE ANCIEN

Recette pour env. 48 pains

Ingrédient		g
Gruau	Seigle ancien naturelle 10-30 %	1'450
	Eau	2'900
Pâte	Seigle ancien naturelle 10-30 %	5'700
	Farine de seigle	2'850
	Forza Verde	180
	Levure de boulanger	280
	Sel de mer	60
	Eau	5'000
Pâte à pain bis	Pâte à pain bis	11'000
Poids total		29'420
Préparation	Gruau: Porter l'eau à ébullition et la verser immédiatement sur le Seigle ancien naturelle tout en remuant, puis laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer toute la nuit au frigo.	
Fabrication	Pétrir tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Enfin, pétrir la pâte de pain bis avec la pâte. Pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 5 minutes à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 26 °C
	Pointage:	env. 60 minutes
Façonnage	Façonner des pâtons de 600 g, les travailler en boule avec une petite quantité de farine. Rouler la surface dans la farine de seigle puis déposer sur l'ustensile d'enfournement, clef en dessous. Aplatir légèrement. Fermentation: env. 45 minutes, jusqu'à ce que les fissures caractéristiques d'un pain au seigle se forment	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 240 °C
	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



SEIGLE ANCIEN CROQUANT

Recette pour env. 51 pains

	Ingrédient	g
Gruau	Seigle ancien naturelle 10-30 %	1'600
	Eau	3'200
Pâte	Farine mi-blanche	6'000
	Farine de seigle	4'000
	Forza Verde	160
	Levure de boulanger	160
	Sel de mer	200
	Eau	5'000
	Poids total	20'920
Préparation	Gruau: Porter l'eau à ébullition et la verser immédiatement sur le Seigle ancien naturelle tout en remuant, puis laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer toute la nuit au frigo.	
Fabrication	Pétrir tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 8 minutes à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte: env. 26 °C	
	Pointage: env. 60 minutes	
Façonnage	Former des pâtons longilignes de 400 g chacun que l'on allonge ensuite sur env. 40 cm pour les enrouler en colimaçon. Les rouler dans la farine puis les déposer sur une plaque ou sur l'ustensile d'enfournement. Fermentation: env. 45 minutes	
Cuisson	Température de cuisson: env. 230 °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