

Nous partageons
votre passion


margo



L' ORIGINAL

Recette pour env. 40 pains

	Ingrédient	g
Pâte	Pain aux 6 céréales anciennes 30-50 %	4'000
	Farine mi blanche purépeautre	6'000
	Levure de boulanger	300
	Sel de mer	220
	Eau	7'600
	Poids total	18'120
Fabrication	Pétrissage: Pétrir tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte: env. 26 °C	
	Pointage: 90 minutes, replier à mi-temps	
Façonnage	Diviser en pâtons de 450 g, les travailler en forme de boule, puis les saupoudrer de farine mi-blanche purépeautre. Les déposer, clef en dessous, sur l'ustensile d'enfournement. Après fermentation, retourner les pains afin que la clef soit en dessus, puis enfourner. Fermentation: env. 50 minutes	
Cuisson	Température de cuisson: env. 230 °C Enfournement 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 AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES

Recette pour env. 40 pains



FERMENTATION LONGUE

Ingrédient		g
Pâte	Pain aux 6 céréales anciennes 30-50 %	4'000
	Farine mi blanche purépeautre	1'500
	Farine mi-blanche	4'500
	Forza Vit	200
	Levure de boulanger	150
	Sel de mer	210
	Eau	7'600
Poids total		18'160
Fabrication	Pétrissage:	Pétrir tous les ingrédients 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 1-2 heures à température ambiante. 12 à 15 heures au réfrigérateur
Façonnage	Acclimatation:	Avant de travailler la pâte, plier-la et laisser-la s'acclimater dans la pièce pendant 60 minutes. Diviser en pâtons de 450 g, les travailler en forme de boule, puis les saupoudrer de farine mi-blanche purépeautre. Les déposer, clef en dessous, sur l'ustensile d'enfournement. Après fermentation, retourner les pains afin que la clef soit en dessus, puis enfourner.
	Fermentation:	env. 50 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



SAVEUR DE NOIX

Recette pour env. 44 pains

Ingrédient		g
Pâte	Pain aux 6 céréales anciennes 30-50 %	4'000
	Farine mi blanche purépeautre	3'500
	Farine mi-blanche	2'500
	Forza Verde	200
	Levure de boulanger	300
	Sel de mer	220
	Eau	7'600
À incorporer	Brisures de noix	1'600
	Roids total	19'920
Fabrication	Pétrir tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Puis incorporer les éclats de noix. 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:	90 minutes, replier à mi-temps
Façonnage	Après pointage, répartir la pâte en pâtons de 450 g, travailler légèrement en boule et après env. 10 minutes de détente, façonner les pâtons en ovale. Les rouler dans de la farine mi-blanche purépeautre puis les déposer sur une plaque farinée de la chambre de pousse et laisser fermenter. Avant la cuisson, scarifier les pains d'un trait dans le sens de la longueur.	
	Fermentation:	env. 50 minutes
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 40 minutes

Nous partageons
votre passion


margo



PAIN DES GOURMETS

Recette pour env. 44 pains

	Ingrédient	g
Pâte	Pain aux 6 céréales anciennes 30-50 %	4'000
	Farine mi blanche purépeautre	3'500
	Farine mi-blanche	2'500
	Forza Verde	200
	Levure de boulanger	300
	Sel de mer	220
	Eau	7'600
À incorporer	Pistaches	800
	Copeaux d'amandes	800
	Poids total	19'920
Fabrication	Pétrir tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Puis incorporer les pistaches et les éclats d'amandes. 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: 90 minutes, replier à mi-temps	
Façonnage	Après pointage, répartir la pâte en pâtons de 450 g, travailler légèrement en boule. Après env. 10 minutes de détente, façonner le pain en ovale légèrement incurvé. Le déposer sur l'ustensile d'enfournement et laisser fermenter. Avant la cuisson, scarifier les pains d'un trait dans le sens de la longueur. Fermentation: env. 50 minutes	
Cuisson	Température de cuisson: env. 230 °C Enfouir 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