Nous partageons votre passion

margo

CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %

Prémélange de panification spécial aux céréales anciennes pour des pains rustiques aux céréales anciennes.

Les céréales anciennes redécouvertes que sont l'amidonnier et l'engrain, associées à un doux levain-chef à l'épeautre, confèrent aux pains un arôme authentique et épicé de noisette. Le prémélange convient à la production d'une multitude de recettes, que ce soit avec de l'épeautre ou du blé, avec une conduite de pâte longue ou courte. Le CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 % se distingue par ses propriétés positives dans la production et par son produit de boulangerie fini.

Avantages du produit

- 80 % de précieuse farine complète d'amidonnier et d'engrain
- Goût authentique et aspect rustique
- Possible désignation en tant que Pain amidonnier et engrain
- Approprié pour une conduite de pâte courte, directe ainsi que durant toute la nuit
- Le mélange ne contient pas de sel
- Longue conservation des produits finis
- L'utilisation d'autres adjuvants de panification n'est pas nécessaire
- Sans huile de palme
- Convient pour les végans
- Fabriqué en Suisse

Recette de base: Pain Amidonnier & Engrain avec de l'épeautre

Gruau	
Farine PurEpeautre mi blanche	0,500 kg
Eau	1,000 kg
CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	6,000 kg
Farine PurEpeautre mi blanche	3,500 kg
Sel de cuisine	0,210 kg
Levure de boulanger	0,200 kg
Eau env.	5,750 kg
Poids total	**17,160 kg**

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.

Fabrication: Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse.

Température de la pâte: env. 24 °C

Pointage en cuve: Laissez reposer la pâte une heure à température ambiante et ensuite 15 - 18 heures au réfrigérateur. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.

Façonnage: Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en rond et tournezles dans la farine. Déposez-les la clé vers le bas sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter. Avant la cuisson, tournez les pâtons.

Cuisson: Aux 3/4 de la fermentation, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avec le soupirail ouvert. Température de cuisson: 230 °C

Nom de l'article:	N° Pistor	N° Margo :	Contenu:
CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	18879	8295	25 kg

INGRÉDIENTS: FARINE COMPLÈTE D'AMIDONNÉ(49%); FARINE COMPLÈTE D'EINKORN(32%); LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER (FARINE D'ÉPEAUTRE ENTIER; Culture starter); GLUTEN DE BLÉ; Flocons de pomme de terre (Flocons de pomme de terre; Antioxydant: MÉTABISULFITE DE SODIUM; Épice); Dextrose;

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

BAKER&BAKER