Nous partageons votre passion

margo



PAIN DU VIEUX-MOULIN

	Ingrédients	Recette pour env. 58 pains	g
Mélange prégonflé	**Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %**		5’000
	Eau		6’000
Pâte	Farine mi-blanche		7’250
	Farine de seigle		2’750
	Forza Verde		150
	Sel de mer		200
	Levure de boulangerie		300
	Eau		5’200
	Poids total		**26’850**

Préparation	Mélange prégonflé:	Mélangez Combicorn Pain du vieux-moulin avec l’eau et laissez gonfler 30 minutes.
Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients avec le mélange prégonflé pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 27 °C
	Pointage:	Env. 30 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 450 g, façonnez-les en boule, tournez le bout dans la farine de seigle et déposez-les avec le bout vers le bas sur des appareils à enfourner. Après une bonne fermentation, tournez les pains et enfournez-les avec le bout vers le haut.
Cuisson	Température du four:	Env. 235 °C, après 20 minutes tombante à 210 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	Env. 50 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PAIN AU CIDRE ET CÉRÉALES DU VIEUX-MOULIN

	Ingrédients	Recette pour env. 58 pains	g
Mélange prégonflé	**Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %**		6’200
	Eau		5’000
Pâte	Farine mi-blanche		7’250
	Farine de seigle		2’750
	Forza Verde		150
	Sel de mer		200
	Levure de boulangerie		300
	Eau		2’200
	Cidre de pomme		2’200
	Poids total		**26’250**

Préparation	Mélange prégonflé:	Mélangez Combicorn Pain du vieux-moulin avec l’eau et laissez gonfler 30 minutes.
Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients avec le mélange prégonflé pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 27 °C
	Pointage:	30 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons longilignes de 450 g, déposez-les sur des appareils à enfourner. Après une bonne fermentation, saupoudres les pains de farine de seigle ou roulez-les dans le mélange de céréales, coupez-les et enfournez-les.
Cuisson	Température du four:	Env. 235 °C, après 20 minutes tombante à 210 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez 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
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



ÉNERGIE VIEUX-MOULIN

	Ingrédients	Recette pour env. 69 pains	g
Mélange prégonflé	**Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %**		5’000
	Eau		6’000
Pâte	Farine mi-blanche		7’250
	Farine de seigle		2’750
	Forza Verde		150
	Sel de mer		200
	Levure de boulangerie		350
	Eau		5’200
A incorporer	Abricots séchés, coupés		2’100
	Brisures de noix		2’100
Décor	Flocons d’avoine		500
	Poids total		**31’600**

Préparation	Mélange prégonflé:	Mélangez Combicorn Pain du vieux-moulin avec l’eau et laissez gonfler 30 minutes.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez tous les ingrédients avec le mélange prégonflé pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Ensuite incorporez les noix et les abricots. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 27 °C
	Pointage:	60 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 450 g, façonnez-les en ovale, mouillez-les et tournez-les dans le flocons d’avoine et déposez-les sur des appareils à enfourner. Après une bonne fermentation, incisez les pâtons d’un seul coup sur toute la longueur.
Cuisson	Température du four:	Env. 235 °C, après 20 minutes tombante à 210 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez 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
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



SARMENT VIEUX-MOULIN

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 53 pains	g
Mélange prégonflé	**Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %**	3’250
	Eau	2’500
Pâte	Farine mi-blanche	10’000
	Forza Verde	130
	Sel de mer	200
	Levure de boulangerie	350
	Eau	7’500
Décor	Mélange de graines	500
	Poids total	**24’430**

Préparation	Mélange prégonflé:	Mélangez Combicorn Pain du vieux-moulin avec l’eau et laissez gonfler 30 minutes.
Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients avec le mélange prégonflé pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de pétrissage:	5 minutes en 1ère vitesse et env. 12 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 27 °C Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 60 minutes.
	Pointage:	3 – 4 heures à température ambiante
Façonnage		Saupoudrez la pâte avec le mélange de graines. Pesez des pâtons de 450 g, tournez-les et déposez-les sur des appareils à enfourner.
	Apprêt:	Env. 10 minutes
Cuisson	Température du four:	Env. 240 °C, après 20 minutes tombante à 210 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez 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
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER