Nous partageons votre passion

margo



PANE MAGGIA PUREPEAUTRE

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 43 pains	g
Pâte	Farine mi-blanche PurEpeautre	8'000
	CreaFarine PurEpeautre 20 %	2'000
	Sel de cuisine	215
	Levure de boulangerie	80
	Yogourt Nature	960
	Eau	6'920
	Poids total	**18'175**

Fabrication		Pétrissez délicatement tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 25 °C
	Pointage:	Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 1 – 2 heures. 18 – 20 heures au réfrigérateur.
Façonnage	Acclimatation:	Avant de travailler la pâte, laissez-la s'acclimater env. 1 heure dans la pièce. Basculez délicatement sur la table bien farinée et pesez des morceaux de pâte de 450 g. Boulez soigneusement les pâtons sans détruire la texture, tournez-les dans la farine et déposez-les sur les appareils à enfourner.
	Apprêt:	Env. 10 minutes
Cuisson	Température du four:	Haut env. 250 °C; bas 230 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	Env. 30 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 PUREPEAUTRE AU CHANVRE

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 54 pains	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre	1’600
	Farine complète PurEpeautre	800
	Eau	4’800
Pâte	Farine mi-blanche PurEpeautre	4’400
	Farine complète PurEpeautre	1’200
	CreaFarine PurEpeautre 20 %	2’000
	Graines de chanvre, décortiquées	560
	Levure de boulangerie	400
	Yogourt nature	1’200
	Sel de cuisine	210
	Eau	2’000
Décor	Farine mi-blanche PurEpeautre	550
	Poids total	**19’720**

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. Grillez légèrement les graines de chanvre et laissez-les refroidir.
Fabrication		Pétrissez délicatement tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 24 °C
	Pointage:	Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 1 – 2 heures. 14 – 16 heures au réfrigérateur.
Façonnage	Acclimatation:	Avant de travailler la pâte, laissez-la s’acclimater env. 2 heures dans la pièce. Pesez des pâtons de 350 g, boulez-les et ensuite saupoudrez-les de farine.
	Apprêt:	Env. 60 minutes, avant la cuisson incisez-les en forme de losange.
Cuisson	Température du four:	Env. 240 °C
		Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	Env. 40 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



TRESSE ÉPEAUTRE AVEC DE L'ÉPEAUTRE VERT*

	Ingrédients	Recette pour env. 48 pains	g
1er gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre		860
	Eau		1'720
2ème gruau	Épeautre vert		515
	Eau		2'060
Pâte	Farine mi-blanche PurEpeautre		6'850
	CreaFarine PurEpeautre 20 %		2'290
	Lait en poudre		690
	Levure de boulangerie		455
	Sel de cuisine		250
	Cremona Verda 10 %		1'430
	Eau env.		3'430
	Poids total		**20'550**

Préparation	1er et 2ème gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez les grains d'épeautre bouillants à la farine tout en brassant, continuez à brasser jusqu'à ce que le mélange soit lisse et compact. Laissez refroidir les gruaux. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit. Videz le surplus d'eau du 2ème gruau.
Fabrication		Pétrissez délicatement tous les ingrédients avec le 1er gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Ajoutez le 2ème gruau à la fin et mélangez brièvement.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C
	Pointage:	90 – 120 minutes à température ambiante, repliez à mi-temps.
Façonnage		Pesez des pâtons à la taille souhaitée, roulez-les en long avec la machine ou à la main et tressez-les uniformément. Tournez les tresses dans la farine et placez-les sur des appareils à enfourner ou des plaques.
Cuisson	Température du four:	Env. 220 °C Aux 3/4 de la fermentation, enfournez sans vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	Le temps de cuisson dépend de la taille des tresses.

* Il n'est pas possible d'étiqueter le pain avec la pastille PurEpeautre, car la recette contient des céréales étrangères avec de l'épeautre vert.

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 TRESSÉ AUX GRAINES PUREPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 58 pains	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre		1’150
	Farine complète PurEpeautre		750
	Graines de tournesol		750
	Sésame		375
	Graines de lin		375
	Eau		5’650
Pâte	Farine mi-blanche PurEpeautre		7’925
	CreaFarine PurEpeautre 20 %		2’075
	Levure de boulangerie		375
	Sel de cuisine		300
	Eau		4’150
	Poids total		**23’875**

Préparation	Gruau:	Portez l’eau à ébullition, ajoutez-la encore frémissante à la farine tout en mélangeant, continuez à mélanger jusqu’à ce que la pâte soit lisse et compacte. Laissez refroidir la prépâte. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication		Pétrissez délicatement tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de 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
	Pointage:	60 minutes, repliez à mi-temps.
Façonnage		Pesez des pâtons de 135 g, donnez-leur une forme longue, tressez-les tout en les aplatissant, roulez-les dans le mélange de graines et déposez-les dans les moules (9 x 13 cm).
	Apprêt:	Après un bon apprêt, cuisez les pâtons.
Cuisson	Température du four:	Env. 240 °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



PAIN DE CAMPAGNE PUREPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 47 pains	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre		1’600
	Farine complète PurEpeautre		800
	Eau		4’800
Pâte	Farine mi-blanche PurEpeautre		4’400
	Farine complète PurEpeautre		1’200
	CreaFarine PurEpeautre 20 %		2’000
	Yogourt nature		1’200
	Levure de boulangerie		480
	Sel de cuisine		225
	Eau		2’000
Décor	Farine mi-blanche PurEpeautre		480
	Poids total		**19’185**

Préparation	Gruau:	Portez l’eau à ébullition, ajoutez-la encore frémissante à la farine tout en mélangeant, continuez à mélanger jusqu’à ce que la pâte soit lisse et compacte. Laissez refroidir la prépâte. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication		Pétrissez délicatement tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 23 °C
	Pointage:	60 minutes à température ambiante, repliez à mi-temps.
Façonnage		Pesez des pâtons de 400 g, donnez-leur une forme ovale et saupoudrez-les de farine mi-blanche PurEpeautre.
	Apprêt:	Env. 50 minutes, avant la cuisson incisez-les 3 – 4 fois en croix.
Cuisson	Température du four:	Env. 240 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert.
	Temps de cuisson:	Env. 40 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



PÂTE FEUILLETÉE PUREPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour 1 pâte feuilletée à env. 3'700 g	g
Pâte	Farine blanche PurEpeautre		1'350
	CreaFarine PurEpeautre 20 %		450
	Sel de cuisine		40
	PLT Tourana		100
	Vinaigre		20
	Eau		800
Pour tourer	**PLT Tourana**		1'000
	Poids total		**3'760**

Fabrication		Mélangez bien tous les ingrédients pour la pâte. La pâte ne devrait pas être pétrie.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse
Température	Température de la pâte:	18 – 22 °C
	Température de la PLT Tourana:	Env. 22 °C
Façonnage		Laissez reposer la pâte env. 15 minutes, ensuite enchâssez la graisse pour pâte feuilletée et donnez 2 tours doubles. Abaissez à une épaisseur d'env. 9 mm.
	Temps de repos:	Enveloppez la pâte dans du plastique et stockez-la au réfrigérateur durant la nuit. 1 heure avant de la retravailler, donnez encore 2 tours doubles successifs.
Stockage	Réfrigérateur:	La pâte peut être conservée au réfrigérateur jusqu'à une semaine avant le tourage final.
	Congélateur:	Pour une conservation plus longue, il faudrait avoir recours au congélateur.

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