Nous partageons votre passion

margo



CIABATTA À L'ÉPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 117 pains à 150 g	g
Pâte	**Mix petit pain à l'épeautre 100 %**		10'000
	Levure de boulangerie		200
	Huile alimentaire		200
	Eau		6'500
	Eau		700
Décor	Farine d'épeautre type 550		800
	Poids total		**18'400**

Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients avec 6'500 g d'eau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse, ajoutez ensuite le reste de l'eau (700 g) et pétrissez la pâte durant env. 10 minutes en 2ème vitesse jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 27 °C Mettez la pâte dans un bac en plastique huilé et laissez-la reposer durant 60 – 90 minutes, dans un endroit plutôt frais.
	Pointage:	La pâte peut être conservée au réfrigérateur pendant une nuit à une température de la pâte de 24 °C.
Façonnage		Basculez la pâte sur une table bien enfarinée. Saupoudrez la surface de la pâte, pesez des pâtons rectangulaires de 150 g et déposez le côté enfariné sur des appareils à enfourner. Aux ¾ de la fermentation, tournez les pâtons et étirez-les légèrement.
Cuisson	Température du four:	Env. 240 °C Enfournez avec de la vapeur. A mi-cuisson, ouvrez le soupirail et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 18 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



PETITS PAINS À L'ÉPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 195 pains à 80 g	g
Pâte	**Mix petit pain à l'épeautre 100 %**		10'000
	Levure de boulangerie		300
	Eau		5'500
Mélange de décoration	Sésame		400
	Farine d'épeautre type 550		400
	Poids total		**16'600**

Fabrication		Pétrissez avec tous les ingrédients 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. 27 °C
	Pointage:	Env. 10 minutes
Façonnage		Pesez des presses de 2'400 g et boulez-les, laissez-les reposer 5 minutes et ensuite découpez les pâtons à la presse. Humidifiez la surface, puis tournez-les dans le mélange de décoration (sésame et farine d'épeautre) et laissez-les fermenter la clé vers le bas sur des appareils à enfourner.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 – 240 °C à température légèrement tombante Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage légèrement ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 18 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 TOAST À L'ÉPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 18 pains à 950 g	g
Pâte	**Mix petit pain à l'épeautre 100 %**		10'000
	Mirana Verda		1'000
	Levure de boulangerie		400
	Eau		5'000
	Poids total		**16'400**
Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients 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:	Env. 10 minutes	
Façonnage		Les moules à pains toasts carrés de 30 x 9 x 6,5 cm nécessitent env. 650 g de pâte, ceux de 30 x 9 x 9 cm env. 950 g de pâte.	
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Cuisez-les sans vapeur et, après ⅔ de la cuisson, ouvrez le soupirail.	
	Temps de cuisson:	Env. 30 – 35 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



BAGUETTE À L'ÉPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 47 pains à 350 g	g
Pâte	**Mix petit pain à l'épeautre 100 %**		10'000
	Levure de boulangerie		300
	Eau		env. 6'500
	Poids total		**16'800**
Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients 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. 27 °C Mettez la pâte dans un bac en plastique huilé et laissez-la reposer durant 60 – 90 minutes, dans un endroit plutôt frais.	
	Pointage:	La pâte peut être conservée au réfrigérateur pendant une nuit à une température de la pâte de 24 °C.	
Façonnage		Pesez les pâtons et allongez-les déjà légèrement. Après 10 minutes, façonnez-les en long, en baguettes, avec des pointes aux extrémités. Laissez-les fermenter sur des appareils à enfourner.	
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Aux ¾ de la fermentation, incisez-les, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.	
	Temps de cuisson:	Env. 25 minutes	
Conseil pratique		Saupoudrez les baguettes de farine d'épeautre avant de les couper.	

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 RUSTIQUE À L'ÉPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 33 pains à 2 x 250 g	g
Pâte	**Mix petit pain à l'épeautre 100 %**		10'000
	Beurre		1'000
	Levure de boulangerie		400
	Eau		5'000
Mélange de décoration	Sésame		170
	Farine d'épeautre type 550		170
	Poids total		**16'740**

Fabrication		Pétrissez avec tous les ingrédients 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. 27 °C
	Pointage:	Env. 10 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 250 g, étirez-les à la machine ou à la main et tressez-les uniformément. Déposez-les sur des appareils à enfourner ou des plaques. Badigeonnez les tresses d'eau et tournez-les dans le mélange de décoration, puis laissez-les fermenter.
	Apprêt:	Env. 30 minutes
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Cuisez-les sans vapeur et, après ⅔ de la cuisson, ouvrez le soupirail.
	Temps de cuisson:	Env. 18 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



CROISSANTS À L'ÉPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 85 croissants à 55 g	g
Pâte	**Mix petit pain à l'épeautre 100 %**		1'200
	Farine de blé type 550		800
	Velum in V, poudre de lait entier		100
	Forza Vit		60
	Croissant Sole rapide		50
	Levure de boulangerie		150
	Sel de cuisine		5
	Eau		1'300
Pour tourer	**Croissant Sole rapide**		1'000
	Poids total		**4'665**

Fabrication		Pétrissez avec tous les ingrédients 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. 22 °C Abaissez la pâte en un rectangle. Stockez la pâte durant env. une heure dans le congélateur. Ensuite, enchâssez le Croissant Extra 35 % et donnez trois tours simples à intervalles rapprochés. Puis laissez reposer la pâte durant 2 – 3 heures au réfrigérateur.
Façonnage		Abaissez la pâte à 3,5 – 4 mm et découpez-la en triangles. Roulez ces derniers en croissants et laissez-les fermenter un peu sur les plaques. Si les pâtons doivent être congelés, le faire immédiatement après les avoir façonnés en croissants.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Aux ¾ de la fermentation, au gré de vos envies, badigeonnez-les d'œuf, enfournez-les et cuisez-les avec beaucoup de vapeur. Terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 16 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 À L'ÉPEAUTRE

	Ingrédients	Recette pour env. 44 pains à 350 g	g
Pâte	**Mix petit pain à l'épeautre 100 %**		10'000
	Levure de boulangerie		200
	Eau		5'400
	Poids total		**15'600**
Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients 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. 27 °C Mettez la pâte dans un bac en plastique huilé et laissez-la reposer durant 60 – 90 minutes, dans un endroit plutôt frais.	
	Pointage:	La pâte peut être conservée au réfrigérateur pendant une nuit à une température de la pâte de 24 °C.	
Façonnage		Pesez des pâtons et façonnez-les à la forme souhaitée (ovale, rond, allongé). Laissez-les fermenter sur des appareils à enfourner.	
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Aux ¾ de la fermentation, incisez-les, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.	
	Temps de cuisson:	Env. 35 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