Nous partageons votre passion

margo



L'ORIGINAL

	Ingrédients	Recette pour env. 40 pains	g
Pâte	**Pain aux 6 céréales anciennes 30 – 50 %**		4'000
	Farine mi-blanche PurÉpeautre		6'000
	Levure de boulangerie		300
	Sel de mer		220
	Eau		7'600
	Poids total		**18'120**
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. 6 minutes en 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C	
	Pointage:	90 minutes, repliez à mi-temps.	
Façonnage		Pesez des pâtons de 450 g, façonnez-les en rond et tournez-les dans la farine mi-blanche PurÉpeautre. Déposez-les la clé vers le bas sur des appareils à enfourner. Après une bonne fermentation, retournez les pains et enfournez-les avec la clé vers le haut.	
	Apprêt:	Env. 50 minutes	
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °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 AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 40 pains	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 boulangerie	150
	Sel de mer	210
	Eau	7’600
	Poids total	**18’160**

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. 8 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 à température ambiante. 12 – 15 heures au réfrigérateur.
Façonnage	Acclimatation:	Avant de travailler la pâte, pliez-la et laissez-la s’acclimater dans la pièce pendant 60 minutes.
		Pesez des pâtons de 450 g, façonnez-les en rond et tournez-les dans la farine mi-blanche PurÉpeautre. Déposez-les la clé vers le bas sur des appareils à enfourner. Après une bonne fermentation, retournez les pains et enfournez-les avec la clé vers le haut.
	Apprêt:	Env. 50 minutes
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °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



SAVEUR DE NOIX

	Ingrédients	Recette pour env. 44 pains	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 boulangerie		300
	Sel de mer		220
	Eau		7’600
À incorporer	Brisures de noix		1’600
	Poids total		**19’920**

Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. À la fin, incorporez les noix.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 8 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C
	Pointage:	90 minutes, repliez à mi-temps.
Façonnage		Après le pointage, pesez des pâtons de 450 g, façonnez-les légèrement en rond et après env. 10 minutes de détente, façonnez les pâtons en pains ovales. Roulez-les dans de la farine mi-blanche PurÉpeautre puis déposez-les sur des appareils à enfourner farinés. Avant la cuisson, entaillez les pains une fois dans le sens de la longueur.
	Apprêt:	Env. 50 minutes
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °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



PAINS DES GOURMETS

	Ingrédients	Recette pour env. 44 pains	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 boulangerie		300
	Sel de mer		220
	Eau		7’600
À incorporer	Pistaches		800
	Copeaux d’amandes		800
	Poids total		**19’920**

Fabrication		Pétrissez tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. À la fin, incorporez les pistaches et les copeaux d’amandes.
	Temps de pétrissage:	6 minutes en 1ère vitesse et env. 8 minutes en 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C
	Pointage:	90 minutes, repliez à mi-temps.
Façonnage		Après le pointage, pesez des pâtons de 450 g et façonnez-les légèrement en rond. Après env. 10 minutes de détente, façonnez les pâtons en pains légèrement incurvé et déposez-les sur des appareils à enfourner. Avant la cuisson, entaillez les pains une fois dans le sens de la longueur.
	Apprêt:	Env. 50 minutes
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °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