



Pain Graines de cacao-canneberges

Recette pour env. 167 pains

	Ingrédients	g
Pâte	Farine de blé type 550	5'000
	Farine bise	1'660
	Farine de seigle	1'660
	CreaFarine 10-20 %	1'660
	Levure de boulanger	335
	Sel de cuisine	220
	Eau	7'500
Ingrédients de la pâte	Canneberges	1'660
	Graines de cacao	400
Poids total		20'415
Préparation	Temps de pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse. Mélangez tous les ingrédients, à l'exception des nibs de cacao et des canneberges, pour obtenir une pâte et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. Incorporez les canneberges et les nibs de cacao à la fin.	
Température / Apprêt	Température de la pâte: env. 24 °C	
	Apprêt: Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 60 minutes. Ensuite, pliez la pâte et conservez-la au réfrigérateur à 3 - 5 °C durant 14 - 16 heures. Avant de travailler la pâte, laissez-la s'acclimater env. 2 heures dans la pièce.	
Façonnage	Pesez des pâtons de 120 g et façonnez-les en ovale, puis tournez-les bien dans la farine. Après l'apprêt d'env. 50 minutes, faites une incision en long sur la surface.	
Cuisson	Température du four: env. 230 °C	
	Aux trois quarts de la fermentation, incisez-les, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, avec le soupirail ouvert.	
	Temps de cuisson:	env. 18 minutes



Pain au gingembre

Recette pour env. 50 miches de pain

	Ingrédients	g
Pâte	Farine mi-blanche	8'000
	CreaFarine 10-20 %	1'400
	Graines de tournesol	300
	Sésame	300
	Levure de boulanger	200
	Sel de cuisine	200
	Safran des Indes	20
	Gingembre frais	280
	Eau	6'800
Décor	Farine mi-blanche	240
	Sésame	240
Poids total		17'980
Préparation	Temps de pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse. Pelez et râpez le gingembre frais. Pétrissez avec tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Ne pétrissez pas trop intensément la pâte.	
Température / Apprêt	Température de la pâte:	env. 24 °C
	Apprêt:	Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 60 minutes. Ensuite, pliez la pâte et conservez-la au réfrigérateur à 3 - 5 °C durant 14 - 16 heures. Avant de travailler la pâte, laissez-la s'acclimater env. 2 heures dans la pièce.
Façonnage	Basculez la pâte sur la table, pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les à votre convenance et tournez-les dans le mélange de décoration, puis posez-les sur les appareils à enfourner et laissez-les fermenter.	
Cuisson	Température du four:	env. 230 °C
		Aux trois quarts de la fermentation, incisez-les, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, avec le soupirail ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 30 minutes