

Ciroletta foncée „une diversité sans limite “

Le Trio boulangers *Ciroletta*

Le Trio *Ciroletta* signifie «le propre pain torsadé» claire, foncée et rustique comme pâte de base. Avec ces trois nouvelles recettes les *Cirolettas* deviennent les pains de la nouvelle génération. Les *Cirolettas* sont fabriqués avec votre farine mi-blanche et une longue fermentation indirecte.

Enrichissez votre pâte avec oignons, olives, tomates, ails, salami etc. pour de nombreuses créations.

Essayez les trois nouvelles idées de recettes.

Nous mettons volontiers à votre disposition des sachets pour lancer les *Cirolettas*.



Recette Pane Ciroletta foncée

Farine mi-blanche N° art 2000

Déclaration farine	Farine mi-blanche
Infos allergènes de la farine	Gluten
Recette levain	200 g de farine mi-blanche 125 g d'eau 5 g de sel 6 g de levure <hr/> 336 g
Fermentation du levain	5 heures à température ambiante
Recette pâte	1'250 g de farine mi-blanche 1'000 g d'eau 30 g de sel 1 g de levure 15 g d'adjuvant (S-500) 7 g de farine de malt d'orge torréfié 336 g de levain
Poids total de la pâte	2'639 g
Préparation	Tous les ingrédients en 1 ^{ère} vitesse 10-14 minutes, en 2 ^{ème} vitesse 3-4 minutes Après 5 minutes ajouter le sel et le levain Température de la pâte 24-25°C. <small>Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</small>
Pointage	Laisser la pâte pendant 14 heures dans un bac en plastique au frais Avant le façonnage la pâte doit de nouveau atteindre la température ambiante (env. 3 heures).
Façonnage	Peser la pâte à la main. Tirer les pâtons de 450 g en longueur, torsader légèrement et saupoudrer avant de les poser sur l'appareil d'enfournement.
Fermentation à la pièce	Enfourner de suite
Cuisson	Cuire à 250°C.
Temps de cuisson	20 minutes avec la vapeur, puis 20 minutes avec le tirage ouvert pour obtenir un pain croustillant

Valeur nutritive 100g	kcal	kJ	Protéine	Hydrate de carbone	Graisse	Fibres alimentaires
Farine	336	1404	12.0 g	70.0 g	1.2 g	4.2 g
Pain	219	917	8.0 g	46.0 g	1.0 g	3.0 g

Mühle Walther AG
3065 Bolligen

T 031 924 00 00
info@wegmuehle.ch

Moulin de Burgholz SA
3753 Oey-Diemtigen

T 033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch