

## Ciroletta rustique „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 rustique

Farine mi-blanche N° art. 2000

<b>Déclaration farine</b>	Farine mi-blanche
<b>Infos allergènes de la farine</b>	Gluten, sésame
<b>Recette levain</b>	200 g de farine mi-blanche 125 g d'eau 5 g de sel 6 g de levure <hr/> 336 g
<b>Fermentation du levain</b>	5 heures à température ambiante
<b>Recette pâte</b>	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 100 g de grains de décor mix 336 g de levain
<b>Poids total de la pâte</b>	2'739 g
<b>Préparation</b>	Tous les ingrédients en 1ère vitesse 10-14 minutes, en 2ème 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>
<b>Pointage</b>	Laisser la pâte pendant 14 heures dans un bac en plastique au frais. Avant la transformation la pâte doit de nouveau atteindre la température ambiante (env. 3 heures).
<b>Façonnage</b>	Peser la pâte à la main. Tirer les pâtons de 450 g en longueur, torsader légèrement avant de les mettre dans les grains de décor. Ensuite, poser les pâtons sur l'appareil d'enfournement.
<b>Fermentation à la pièce</b>	Enfourner de suite
<b>Cuisson</b>	Cuire à 250°C
<b>Temps de cuisson</b>	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