



*avec
des graines de
courge de Styrie,
origine garantie*

**PAIN
GRAINES
DE COURGET
DE LUXE**

PRÉMÉLANGE DE 50% POUR PAINS
ET PETITS PAINS SPÉCIAUX

Art. 02075000020.0, sac de 20 kg

PAIN GRAINES DE COURGE DE LUXE

50%

Prémélange contenant 38 % de graines de courge de Styrie, origine garantie, et 4 % de farine de graines de courge de Styrie.

AVANTAGES

- un goût de graines de courge intensément aromatique qui ravira tous les amateurs de pain
- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- bonne conservation
- peut être travaillée directement ou après avoir reposé un certain temps
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

ANNEAUX DE PAIN

..... 5.000 g	Pain graines de courge de luxe 50%
..... 5.000 g	Farine fleur, type 550
..... 7.000 g	Eau
..... 300 g	Levure
..... 220 g	Sel
<hr/>	
..... 17.520 g	Poids total de la pâte



Cette recette exclusive à base de 38% de graines de courge de Styrie et de 4% de farine de graines de courge de Styrie donne au pain un délicieux goût de noisette, une croûte bien croustillante, une mie généreuse et rustique, ainsi qu'un aspect visuel des plus appétissants.

CONFECTION ANNEAUX DE PAIN

Après le pointage, peser les pâtons, les façonner en boule, former un creux au centre et les modeler en anneaux. Les fariner ensuite légèrement et déposer sur une plaque de pousse. À mi-parcours de l'apprêt, inciser puis terminer la fermentation. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir la trappe après 20 minutes et faire cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante.

● Pétrissage (spirale)	1 ^{re} vitesse: 4 min, 2 ^e vitesse: 6 min
● Temp. de la pâte	26 - 27° C
● Pointage en cuve	env. 20 min
● Poids des pâtons	580 g
● Apprêt	45 min (32° C / 80 % hum. rel.)
● Temp. de cuisson	230 °C, décroissante à 210 °C
● Cuisson	env. 45 min



CONFECTION PAIN AU PARMESAN

Après le pointage, peser les pâtons, les façonner en long et leur donner une forme de croissant. Les fariner ensuite légèrement et déposer sur une plaque de pousse. À la fin de l'apprêt, inciser, enfourner avec de la vapeur, ouvrir la trappe au bout de 20 minutes et faire cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante.

- **Pétrissage (spirale)** 1^{re} vitesse: 4 min, 2^e vitesse: 6 min
- **Temp. de la pâte** 26 - 27° C
- **Pointage en cuve** env. 20 min
- **Poids des pâtons** 380 g
- **Apprêt** 30 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230 °C, décroissante à 210 °C
- **Cuisson** env. 30 min

CONFECTION BAGEL

Après le pointage, peser des portions de 3'000 g, les façonner en boule et laisser reposer 10 minutes à couvert. Diviser chaque portion en 30 pâtons à l'aide de la diviseuse. Les façonner en bagels selon la méthode habituelle, puis les disposer sur les plaques de pousse. Laisser fermenter au réfrigérateur (4-6° C) toute une nuit. Pocher les bagels de chaque côté dans l'eau bouillante pendant 3 minutes, puis les laisser sécher 5 minutes. Enfouner avec de la vapeur, ouvrir la trappe après 10 minutes et faire cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante.

- **Pétrissage (spirale)** 1^{re} vitesse: 3 min, 2^e vitesse: 4 min
- **Temp. de la pâte** 26 - 27° C
- **Pointage en cuve** env. 10 min
- **Presses** 3.000 g
- **Poids des pâtons** 100 g
- **Apprêt** au réfrigérateur (4-6° C) toute une nuit
- **Temp. de cuisson** 230 °C, décroissante à 210 °C
- **Cuisson** env. 18 min

INGRÉDIENTS

PAIN AU PARMESAN

- 5.000 g **Pain graines de courge de luxe 50%**
- 5.000 g Farine fleur, type 550
- 7.000 g Eau
- 300 g Levure
- 220 g Sel
- 1.200 g Parmesan, râpé

..... 18.720 g Poids total de la pâte

BEGEL

- 5.000 g **Pain graines de courge de luxe 50%**
- 5.000 g Farine fleur, type 550
- 4.000 g Eau
- 300 g Levure
- 200 g Sel
- 500 g Beurre

..... 15.000 g Poids total de la pâte

BON À SAVOIR INFORMER

POURQUOI CHOISIR LES GRAINES DE COURGE DE STYRIE ?

Issues de régions de culture traditionnelles (Styrie, Burgenland, Basse-Autriche), ces graines, contrairement aux graines de courge classiques, se développent sans coque directement dans la courge et se distinguent par leur couleur vert foncé uniforme. Ces graines renferment une grande concentration de nutriments naturels bénéfiques.

Les graines de courge sont riches en protéines (35 %) et en lipides de grande qualité nutritionnelle (50 % d'huile), et contiennent également des glucides, des acides aminés, des phytostérols, des vitamines (A, B¹, B², B⁶, D, E) ainsi que des oligoéléments.

