

OUR RECIPES WITH PAIN DE SEIGLE NOIR MIX

Nos recettes avec le mixe Pain de Seigle Noir / Nuestras recetas con el mixe Pain de Seigle Noir /
Unsere Rezepte mit der Pain de Seigle Noir Zubereitung

Discover our recipe ideas...

Découvrez nos idées recettes... /
Descubras nuestras ideas de recetas... /
Entdecken Sie unsere Ideen von Rezepten...



TIN LOAVES RECIPE

Recette de pain de mie / Receta de pan de molde / Toasbrot Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Pain de Seigle Noir → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 750 g



Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 30 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 50 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 20-25 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Serenity improver (optional) / Régulateur Serenity (optionnel) /
Mejorante Serenity (opcional) / Serenity Backmittel (fakultativ) → 5 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigttemperatur → 24-25°C

DARK RYE BREAD WITH INGREDIENTS

Pain de Seigle noir avec ingrédients / Pan de centeno negro con ingredientes / Roggenbrot mit Zutaten

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Pain de Seigle Noir → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 880 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 16-20 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 3-5 mn



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 10-12 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



Add the ingredients of your choice at the end of the mixing : 200-300 g per Kg of dough

Ajouter les ingrédients de votre choix à la fin du mélange: 200-300 g par kg de pâte

Agregue los ingredientes de su elección al final de la mezcla: 200-300 g por Kg de masa

Fügen Sie die Zutaten Ihrer Wahl am Ende des Mischens hinzu: 200-300 g pro Kg Teig

- Pistachios, nuts, walnuts, almonds, raisins, lemon zest, honey...or your choice of ingredient
- Pistaches, noisettes, noix, amandes, raisins secs, zestes de citron, miel...ou votre choix d'ingrédients
- Pistachos, avellanas, nueces, almendras, pasas, ralladura de limón, miel...o su elección de ingredientes
- Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Rosinen, Zitronenschale, Honig...oder Ihre Wahl der Zutaten

+ Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 1 mn



TOGETHER FOR
TASTE

INDIVIDUAL BREADS RECIPE

Recette de pains individuels / Receta de panes individuales / Individuelle Brote Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Pain de Seigle Noir → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 850 g



Fresh yeast

(divide by 2 when using dry yeast) / → 16-20 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 3-5 mn



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 10-12 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /

Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



TOGETHER FOR
TASTE

BREAD RECIPE FOR TOAST

Recette de pain pour tartines / Receta de pan para tostadas / Brot Rezept für Toast

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Pain de Seigle Noir → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 880 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 16-20 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 3-5 mn



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 10-12 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C