

# Baguette Viennoise

Sac de 25 kg

Réf. 21946.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Baguette Viennoise.....	1 000 g
Eau ou lait.....	500 à 550 g
Levure de boulanger.....	50 g



1. Pétrissage : Pétrin à spirale : 3 min en 1<sup>ère</sup>, 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24 - 25°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 45 min à 1 h, étuve à 30°C.
5. Cuisson : 210 à 220°C.

c'est prêt !



[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Des viennoiseries dorées et fondantes pour une pause gourmande garantie !



Notre passion, le savoir-faire !

