

Toast Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21740.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Toast Beurre	1 000 g
Eau	500 à 550 g
Levure de boulanger	50 g



- Pétrissage :
 - Pétrin spirale : 2 min en 1^{ère} - 6 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} - 15 min en 2^{ème} vitesse.
- Température de la pâte : 24 - 26°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve 30°C.
- Cuisson : au 3/4 de la pousse à 220°C, 40 à 45 min avec couvercle.

c'est prêt !

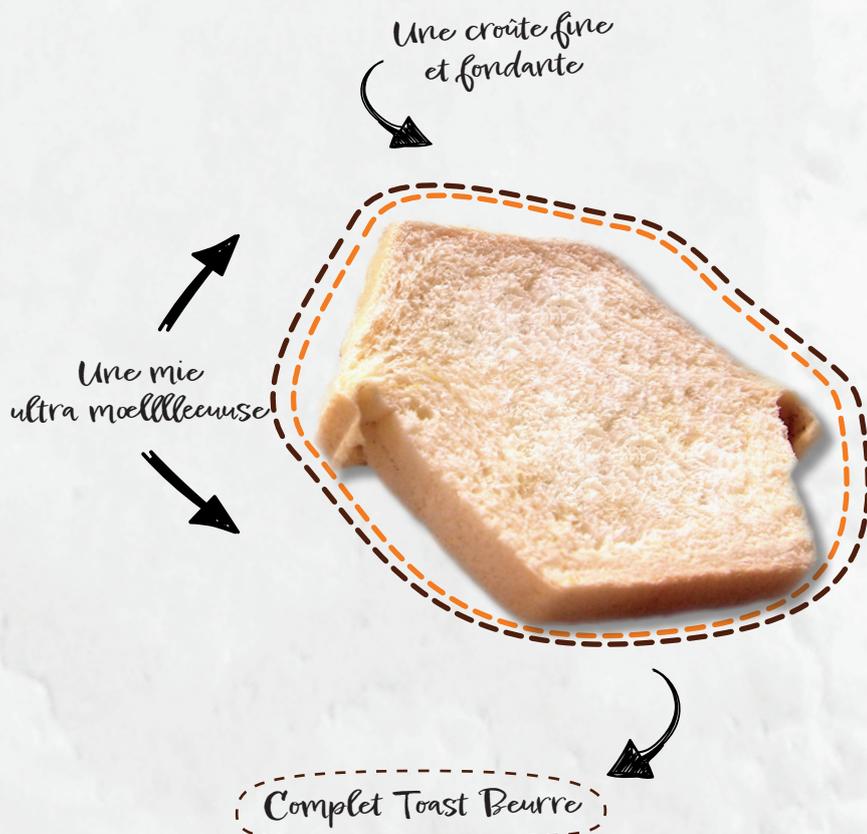


www.complet.fr



Zoom sur

La préparation idéale pour réaliser de savoureux pains de mie.



Notre passion, le savoir-faire !

