

Préparation pour pâte

Novem Snacking

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Snacking	1 000 g
Huile d'olive	80 g
Eau	650 g
Levure	40 g



1. Pétrir tous les ingrédients au pétrin à spirale pendant 3 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
2. Donner 5 min de détente à la pâte.
3. Cuisson : en fonction de la garniture (environ 200°C).

c'est prêt !



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

La préparation idéale pour toutes vos réalisations de snacking (fougasses, pissaladières, pizzas, focaccias, etc.) afin d'allier la facilité de mise en œuvre avec la qualité gustative, pour de véritables pauses plaisir !

Réalisez des recettes gourmandes et originales, variez les formes et offrez de la couleur et du goût en déclinant ce produit selon vos envies !

Complet Novem Snacking



Pour la garniture :
salami, tomates,
olives...

Une pâte épaisse
et moelleuse

Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V102022