

Préparation pour pain spécial

Complet Plus

Sans sel*

Sac de 10 kg - Réf. 11427.10

Sac de 25 kg - Réf. 11427.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Complet Plus sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage :

- Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse et 15 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin à spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse et 5 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24°C.

3. Pointage : 30 min.

4. Apprêt : 30 à 40 min.

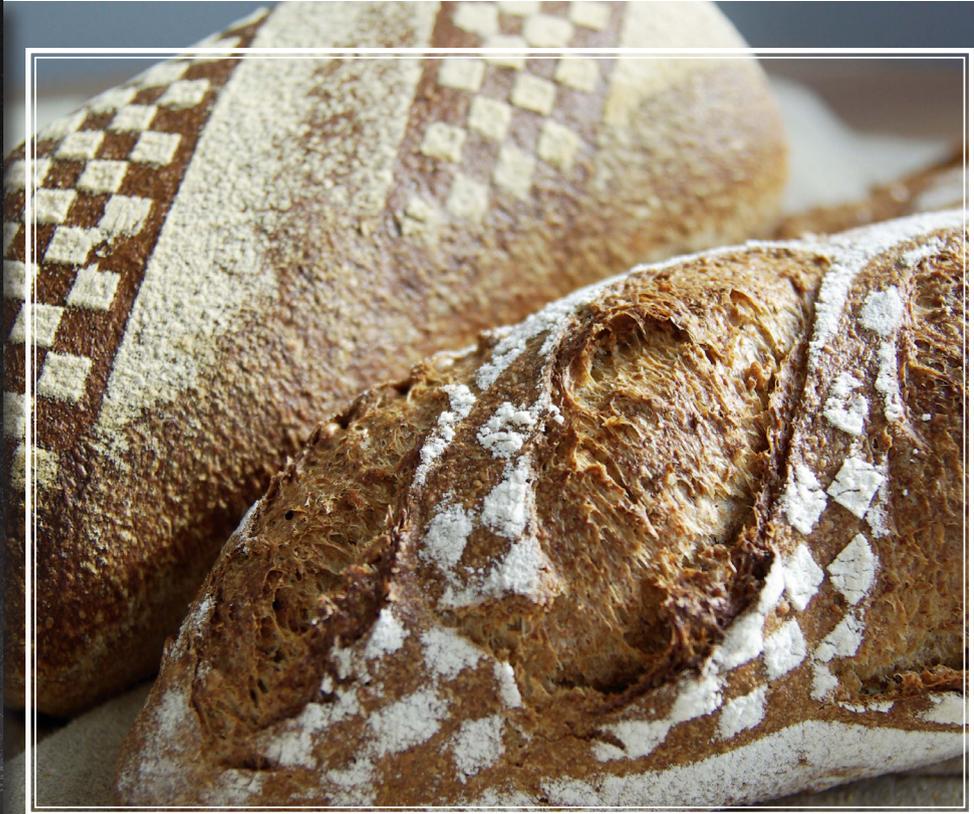
5. Cuisson : 250°C pendant 5 min four tombant à 210°C pendant 35 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté

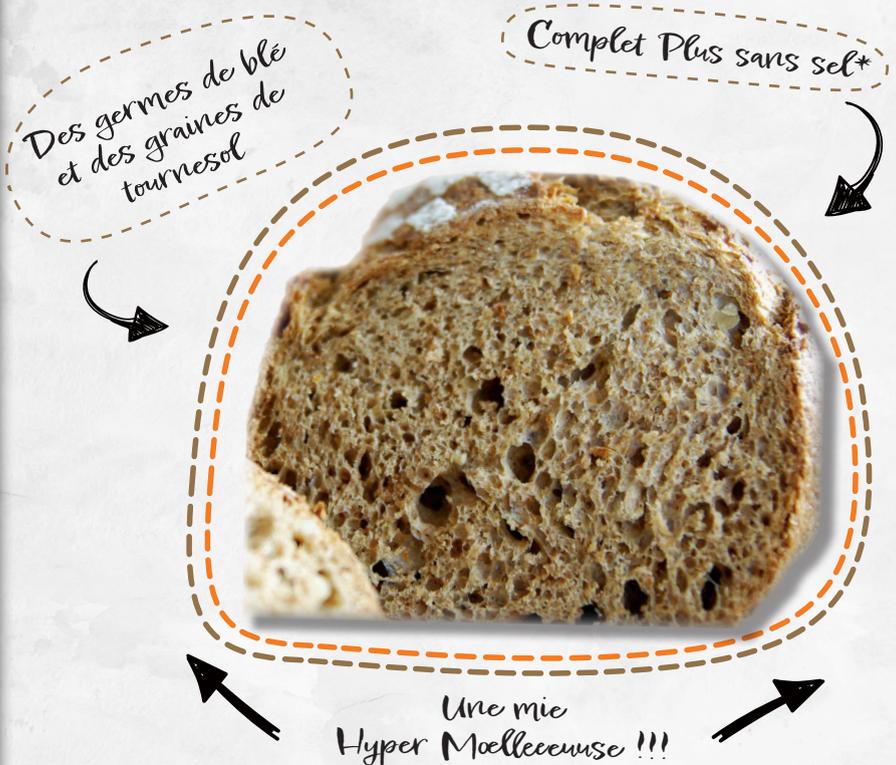


www.complet.fr



Zoom sur

Un pain savoureux agrémenté de germes de blé et de graines de tournesol.



Notre passion, le savoir-faire !

