

Préparation pour pain spécial

Gamip Drakkar sans sel*

Concentré 50%

Sac de 10 kg

Réf. 11417.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Drakkar 50% sans sel*	500 g
Farine Type 55	500 g
Levure	25 g
Eau	580 g
Sel	17 g



1. Pétrin (spirale) : 5 min en 1^{ère} vitesse et 7-10 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 25°C.

3. Pointage : 25 min.

4. Apprêt : 35 à 45 min.

5. Cuisson : 230°C pendant 45 min (selon taille des pièces).

*sans sel ajouté

c'est prêt !



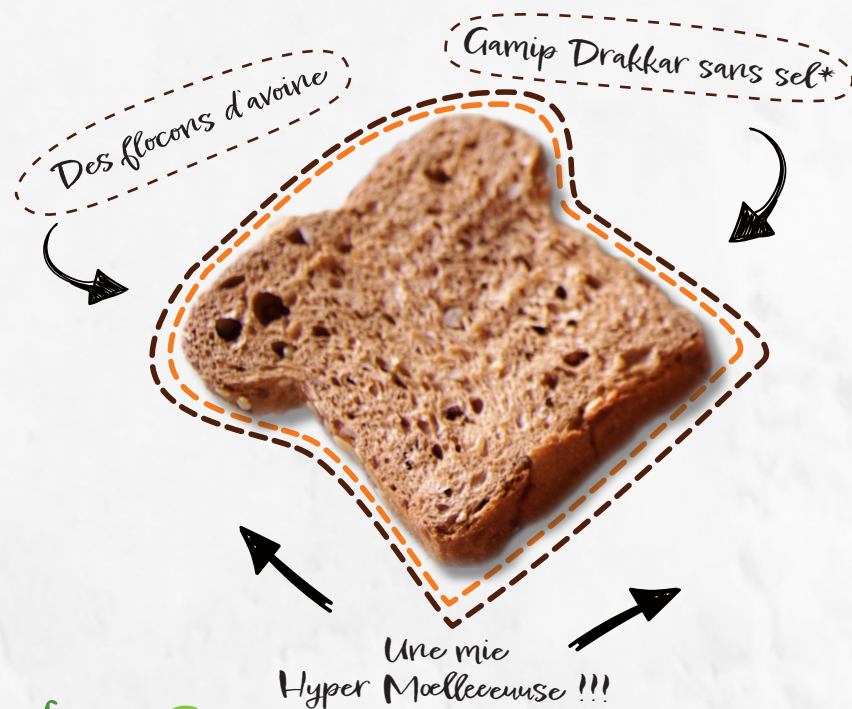
www.complet.fr

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



Zoom sur

Le concentré Gamip Drakkar sans sel*, un pain nourrissant qui permettra de faire le plein d'énergie.



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 - V112023