

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<sup>ère</sup> vitesse et 7-10 min en 2<sup>ème</sup> 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 !



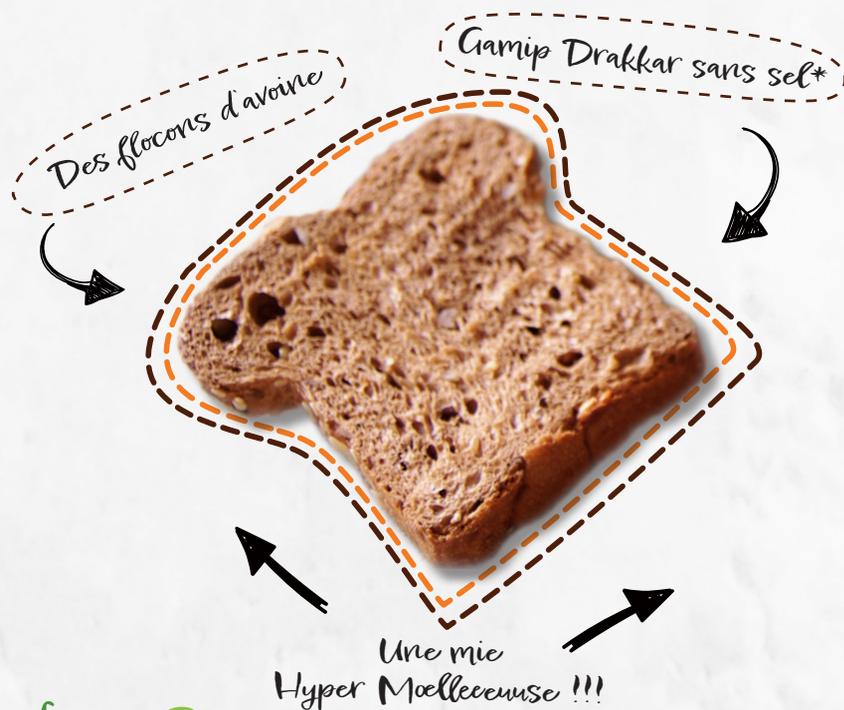
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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