

Préparation pour pain spécial

# Gamip Multipains sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11415.02

## Recette

Conseil de mise en œuvre

### Pain noir

GAMIP Multipains sans sel*	10 kg
Levure	0,25 kg
Eau	6 kg
Sel	0,35 kg

### Pain au seigle

Farine de blé T55	3 kg
GAMIP Multipains sans sel*	7 kg
Levure	0,25 kg
Eau	6 kg
Sel	0,35 kg



- Pétrissage :
  - Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse - 6 / 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse - 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 26 / 27°C.
- Pointage : 30 / 35 min.
- Apprêt : 35 / 45 min.
- Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

\*sans sel ajouté

c'est prêt !



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

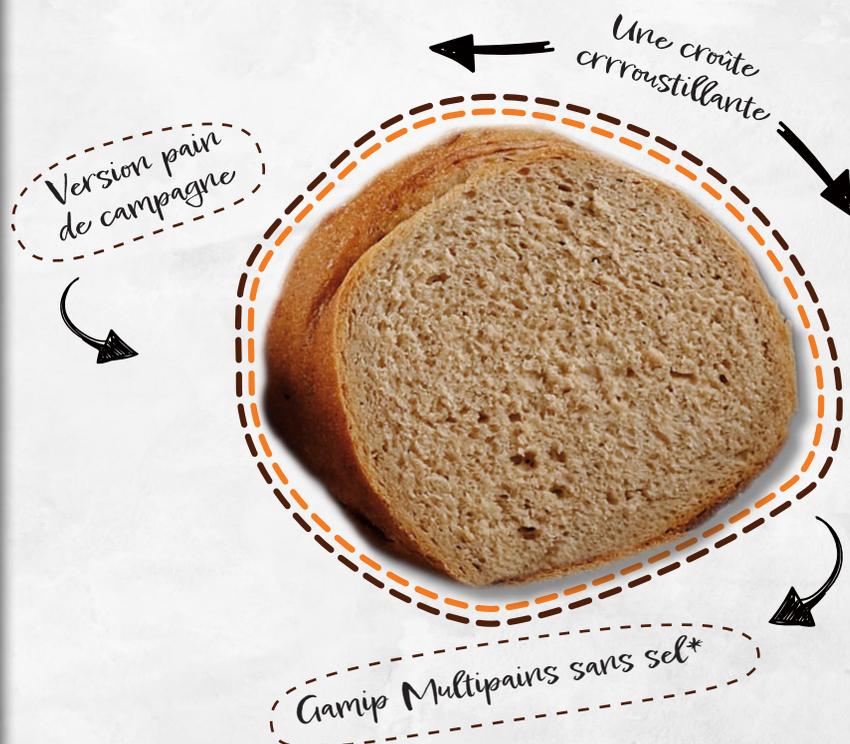
COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une préparation très polyvalente idéale pour la réalisation de vos pains de campagne, pains noirs et pains au seigle. Il séduira les plus exigeants !



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