

Préparation pour pain spécial

Nordlander

Sans sel* et sans lupin

Sac de 10 kg - Réf. 11425.10

Sac de 25 kg - Réf. 11425.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Nordlander sans sel* SL (sans lupin)...	1000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g
Sel.....	17,5 g



1. Pétrissage :

- Pétrin : 15 min en 1^{ère} vitesse et 5 à 10 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin à spirale : 15 min en 1^{ère} vitesse et 2 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24°C.

3. Pointage : 30 min environ.

4. Apprêt : 35 à 45 min.

5. Cuisson : 250°C four tombant à 220°C pendant 60 min pour des pains enfournés à la pelle et 70 min pour des pains en moule.

c'est prêt !

*sans sel ajouté



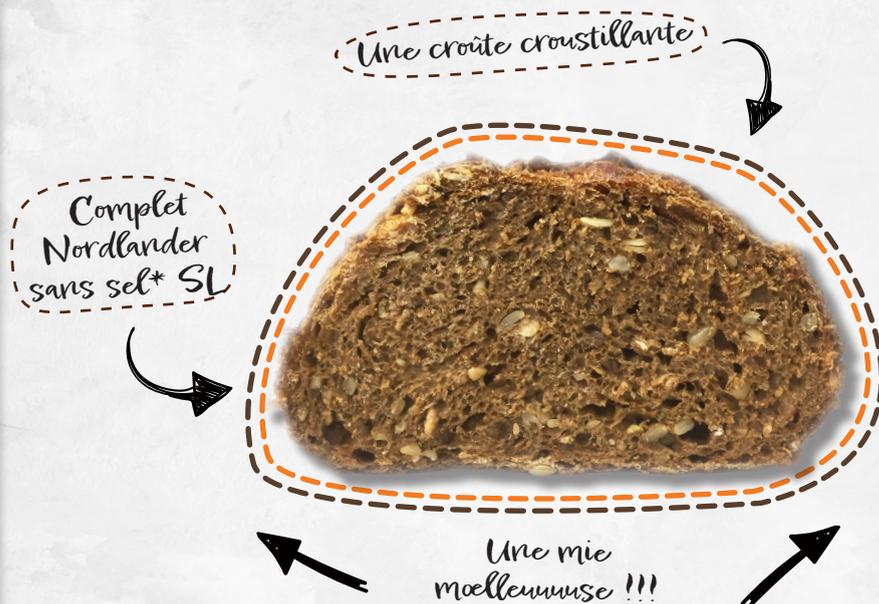
www.complet.fr

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



Zoom sur

Ce pain à base de farine de seigle et riche en graines de tournesol.



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 - V012024