

Préparation pour pain spécial

# Novem Campagne

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11411.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Campagne sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 23 à 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min.
5. Cuisson : 25 à 35 min avec buée, selon le poids de la pâte, à 240 °C.

**c'est prêt !**

\*sans sel ajouté



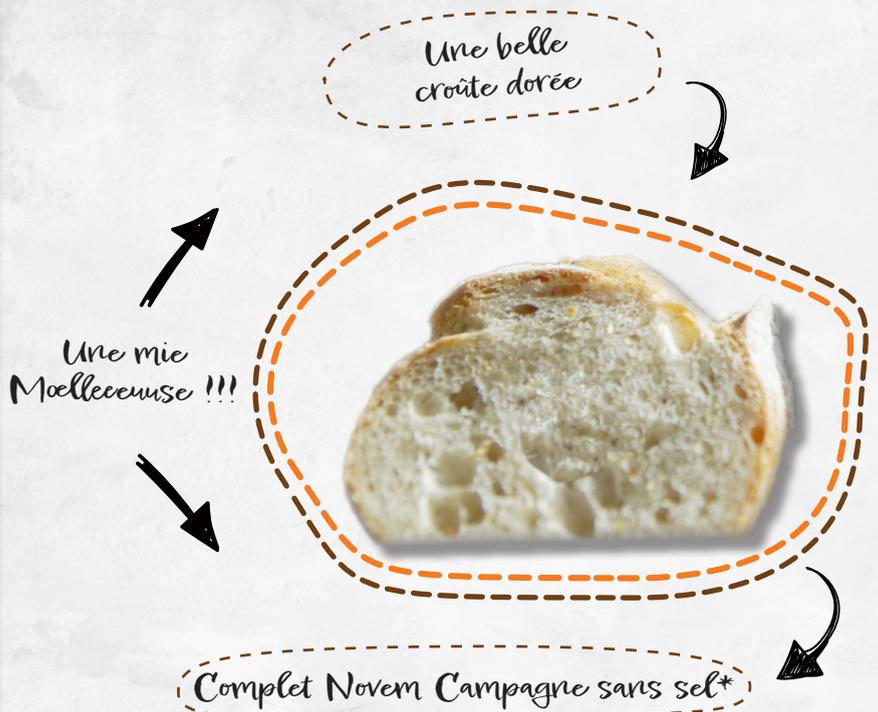
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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

Un pain de campagne savoureux et aux arômes développés.



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