

Préparation pour pain spécial

Novem Complet

Sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11407.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Complet sans sel*	1000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17g



1. Pétrissage : 3 min à petite vitesse et 6 min à vitesse moyenne.
2. Température de la pâte : 23 à 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min
5. Cuisson : 25 à 30 min avec buée selon le poids de la pâte à 240 °C.

c'est prêt !

*sans sel ajouté



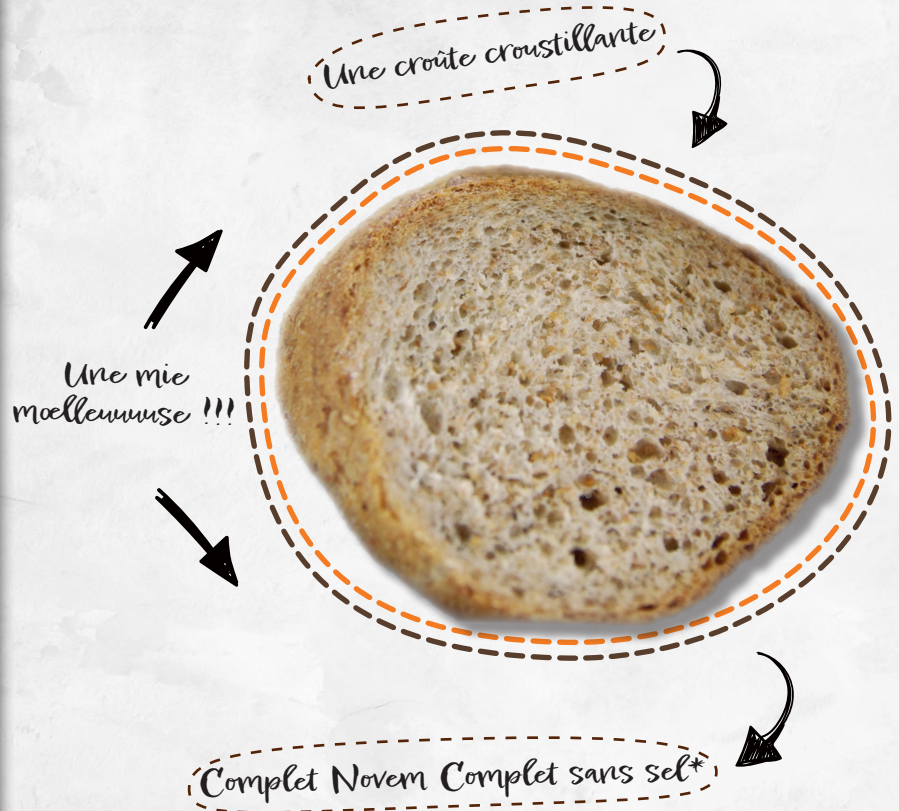
www.complet.fr

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



Zoom sur

Un pain à la croûte croustillante et à la mie moelleuse ! Le pain Novem Complet se déguste aussi bien avec un plateau de fromages qu'avec de la confiture et autres douceurs sucrées.



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