

Préparation pour pain spécial

# Pain de Seigle,

Sans sel\*

Sac de 10 kg

Réf. 11422.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain de Seigle sans sel*	1 000 g
Eau	650 à 700 g
Levure	25 g
Sel	18 g



1. Pétrissage (Pétrin à spirale) : 4 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min.
5. Cuisson : 250°C pendant 5 min, four tombant à 210°C pendant 35 min.

c'est prêt !

\*sans sel ajouté

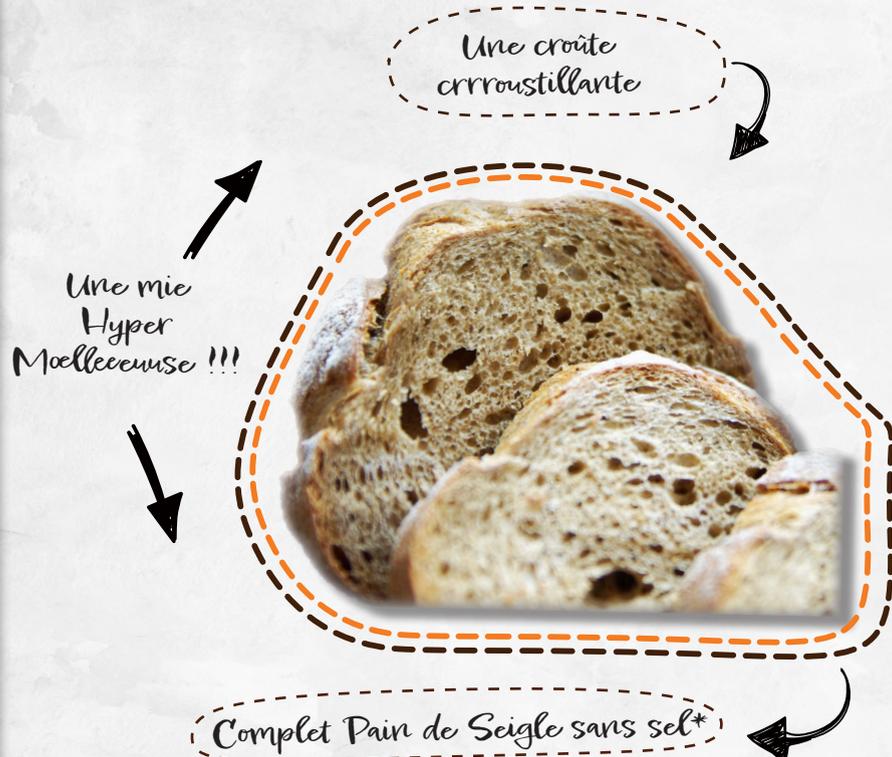


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Un pain savoureux et nourrissant qui se marie aussi bien avec du sucré (confiture, miel...) qu'avec du salé (charcuterie, fromage...)



Notre passion, le savoir-faire !

