

Painfort

Sans sel*

Sac de 10 kg - Réf. 11405.10

Sac de 25 kg - Réf. 11405.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Painfort sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	16 g



- Pétrissage :
 - Pétrin à spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min en 2^{ème} vitesse
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse et 10 min en 2^{ème} vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 35 à 45 min.
- Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté

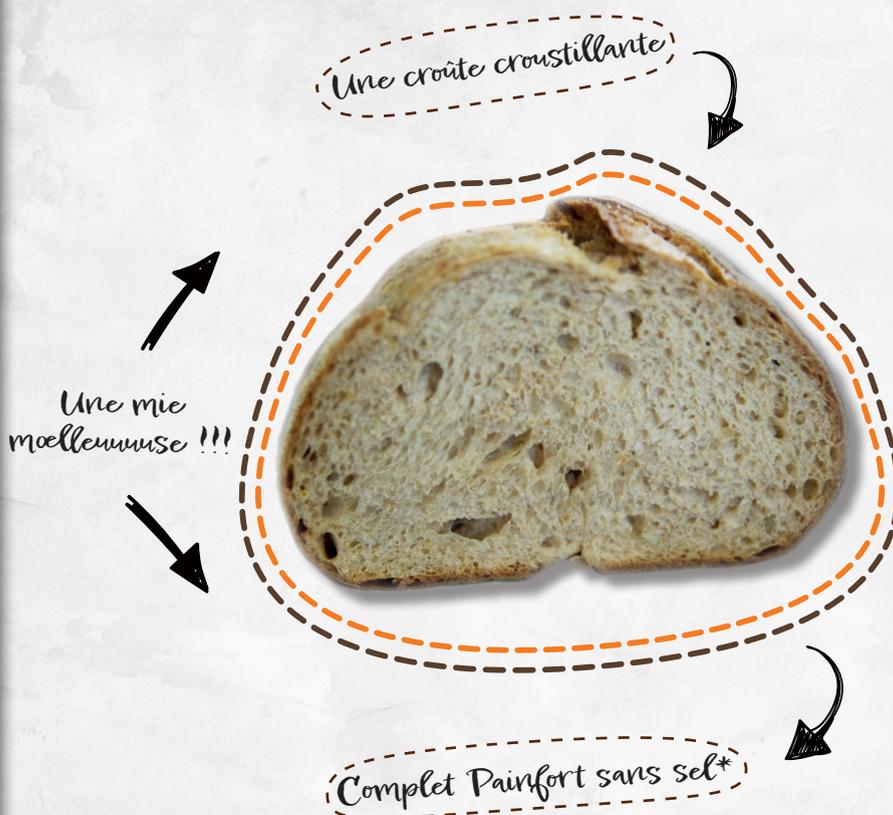


www.complet.fr



Zoom sur

Notre préparation pour Painfort : une solution polyvalente pour la réalisation de pain de campagne, pain noir ou pain au seigle.



Notre passion, le savoir-faire !

