

Probody

Sans sel*

Sac de 10 kg - Réf. 11416.10

Sac de 25 kg - Réf. 11416.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Probody sans sel*	1 000 g
Eau (à 28°C)	860 g
Levure	30 g
Sel	20 g



- Mélanger les ingrédients dans le pétrin à spirale, pendant 2 min à petite vitesse.
- Pétrissage : environ 30 min pour atteindre une température de pâte de 24 à 25°C (si possible en 1^{ère} vitesse).
- 20 min de passage en bac, puis détailler et façonner.
- Pointage : 30 min à 32°C, ou 35 min à 30°C, ou 40 min à 28°C.
- Cuisson : enfourner à 240°C avec buée, four tombant à 200°C pendant 50 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté

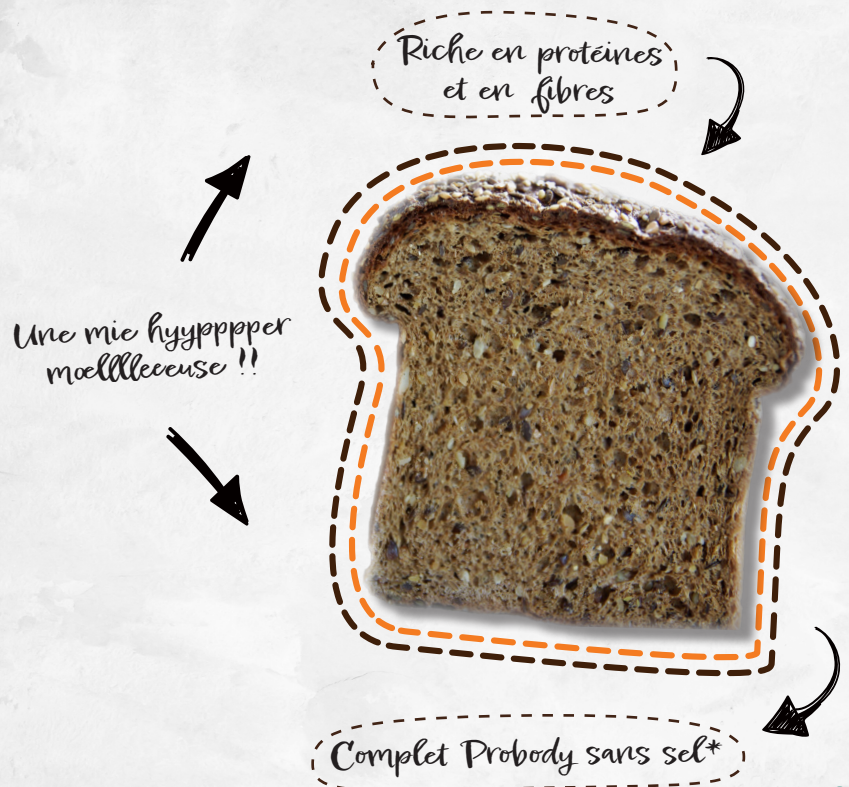


www.complet.fr



Zoom sur

Un pain riche en protéines et en fibres et faible en glucides pour allier plaisir et bien-être.



Notre passion, le savoir-faire !

