

Préparation pour pain spécial

Gamip Maïs CL sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11387.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Maïs CL sans sel*	1 000 g
Eau	500 - 550 g
Levure	30 g
Sel	17 g



1. Pétrissage : 6 à 9 min en 1^{ère} vitesse et au maximum 4 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 26 à 27°C.
3. Pointage : 30 à 40 min.
4. Apprêt : 35 à 45 min.
5. Cuisson : 230°C, four tombant à 210°C pendant 35 à 40 min (pour des pains de 350 - 400 g).

*sans sel ajouté

c'est prêt !



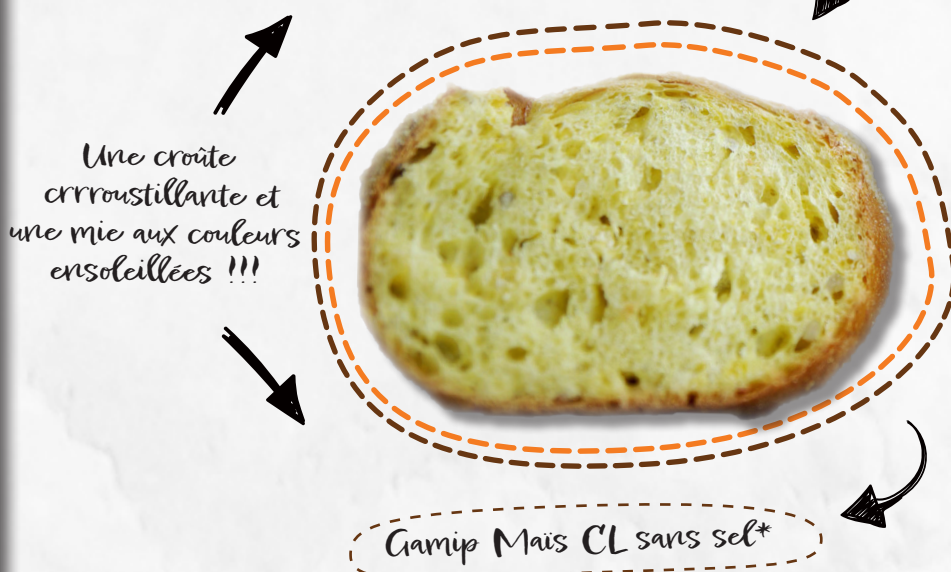
www.complet.fr

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



Zoom sur

ce savoureux pain au maïs certifié Clean Label sans sel*, qui accompagnera parfaitement tous vos repas. Sans additifs ajoutés et avec un maximum d'ingrédients d'origine naturelle, il allie plaisir et bien-être.



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 - V112023