

Préparation pour pain spécial

# Gamip Multicéréales sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11421.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

GAMIP Multicéréales sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	17 g



#### 1. Pétrissage :

- Pétrin à spirale : 8 min en 1<sup>ère</sup> vitesse - 7 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Pétrin : 15 min en 1<sup>ère</sup> vitesse - 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

#### 2. Température de la pâte : 26 / 27°C.

#### 3. Pointage : 30 min.

#### 4. Apprêt : 45 à 55 min.

#### 5. Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

\*sans sel ajouté

c'est prêt !



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

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



## Zoom sur

Un pain idéal au petit déjeuner ou toasté pour déguster les produits de la mer.

Gamip Multicéréales sans sel\*



Une multitude de céréales !

Une mie moelleuse



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