

Préparation pour pain spécial

Pain aux Céréales

Sans sel*

Sac de 10 kg

Réf. 11404.01

Recette 

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain aux Céréales sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g
Sel	16 g



1. 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.

2. Température de la pâte : 24°C.

3. Pointage : 30 min.

4. Apprêt : 35 à 45 min.

5. Cuisson : 250°C pendant 5 min, four tombant à 210°C pendant 25 à 35 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté

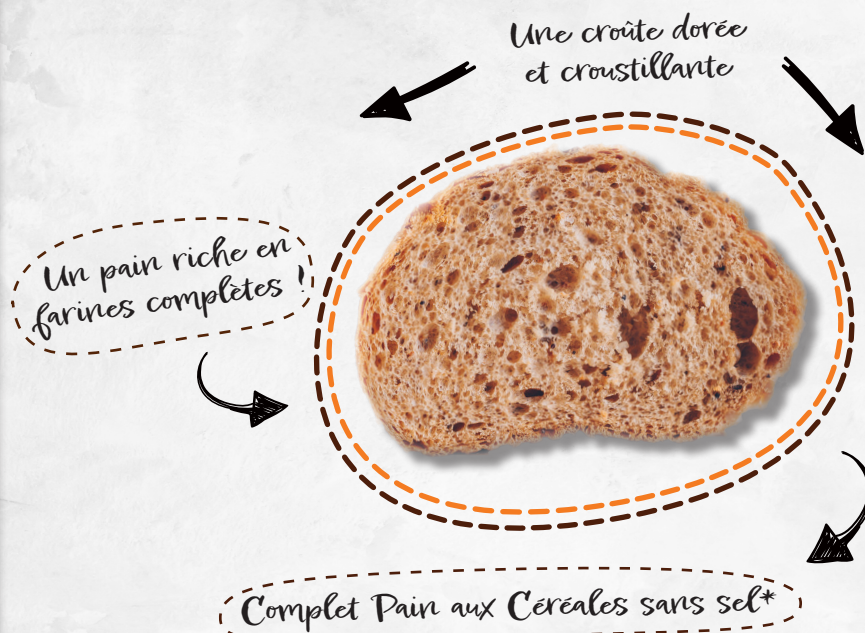


www.complet.fr



Zoom sur

Un pain aux céréales riche en farines complètes.



Notre passion, le savoir-faire !

