

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



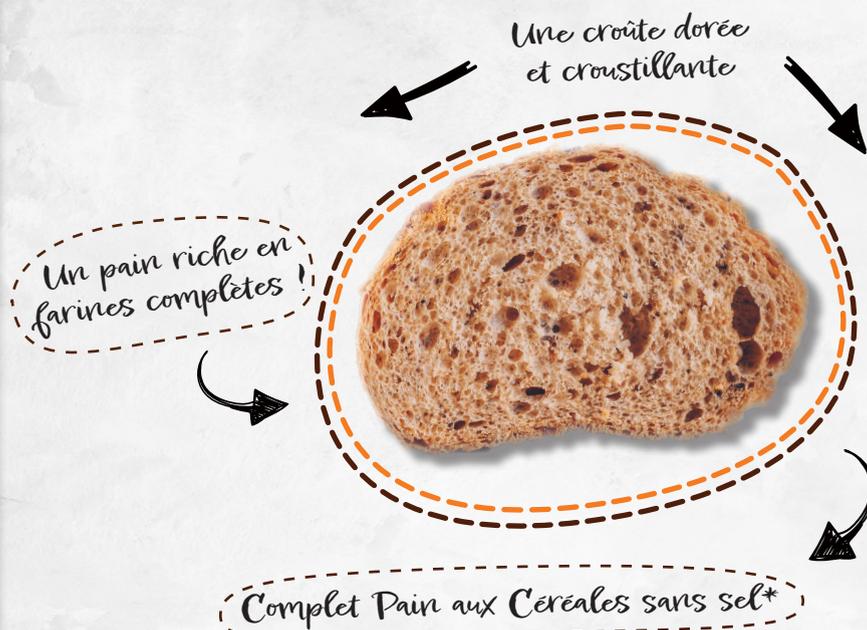
www.complet.fr

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



Zoom sur

Un pain aux céréales riche en farines complètes.



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 - V012024