

Préparation pour pain spécial

Six Céréales

Sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11421.02

Recette 

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Six Céréales sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	18 g



1. Pétrissage :
- Pétrin : 15 min en 1^{ère} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin à spirale : 8 min en 1^{ère} vitesse et 7 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 45 à 55 min.
5. Cuisson : 230°C pendant 30 à 40 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté



www.complet.fr

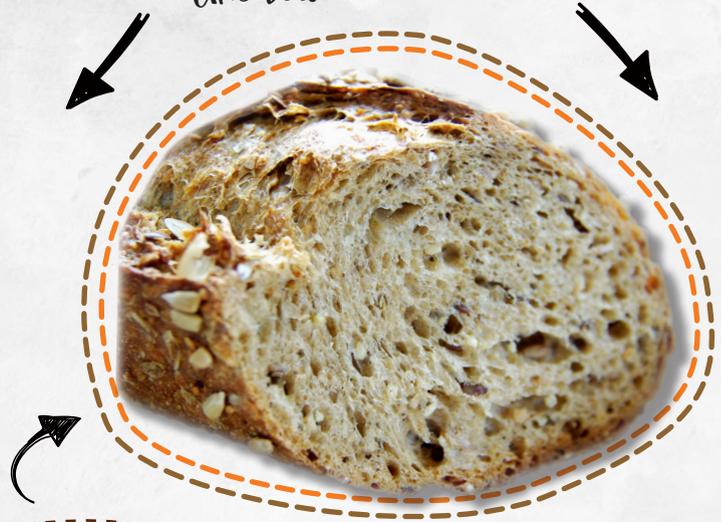
COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Un pain aux céréales idéal au petit déjeuner et à tout moment de la journée.

Une belle croûte dorée !



Une multitude de céréales !

Complet Pain Six Céréales sans sel*



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