

Préparation pour pain spécial

Pain de Campagne

Sans sel*

Sac de 10 kg - Réf. 11406.01

Sac de 25 kg - Réf. 11406.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

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



- 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.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 35 à 45 min.
- Cuisson : 250°C pendant 5 min, four tombant à 210°C pendant 30 à 40 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté



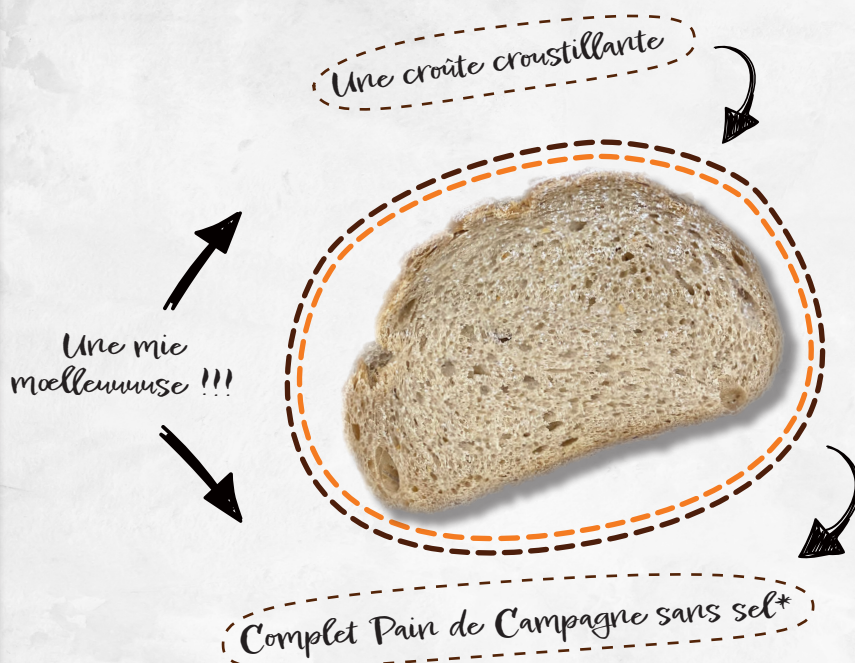
www.complet.fr

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



Zoom sur

Un pain au volume généreux, à la croûte épaisse et à la mie légèrement acidulée.



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