

# Pan Doro

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11403.10

Sac de 25 kg - Réf. 11403.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pan Doro sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	18 g



1. Pétrissage (Pétrin à spirale) : 5 min en 1<sup>ère</sup> et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 45 à 60 min (pour baguettes, fermentation en étuve ; pour pavés, fermentation sur couche ou parisienne).
5. Cuisson : 25 à 30 min à 230°C.

c'est prêt !

\*sans sel ajouté

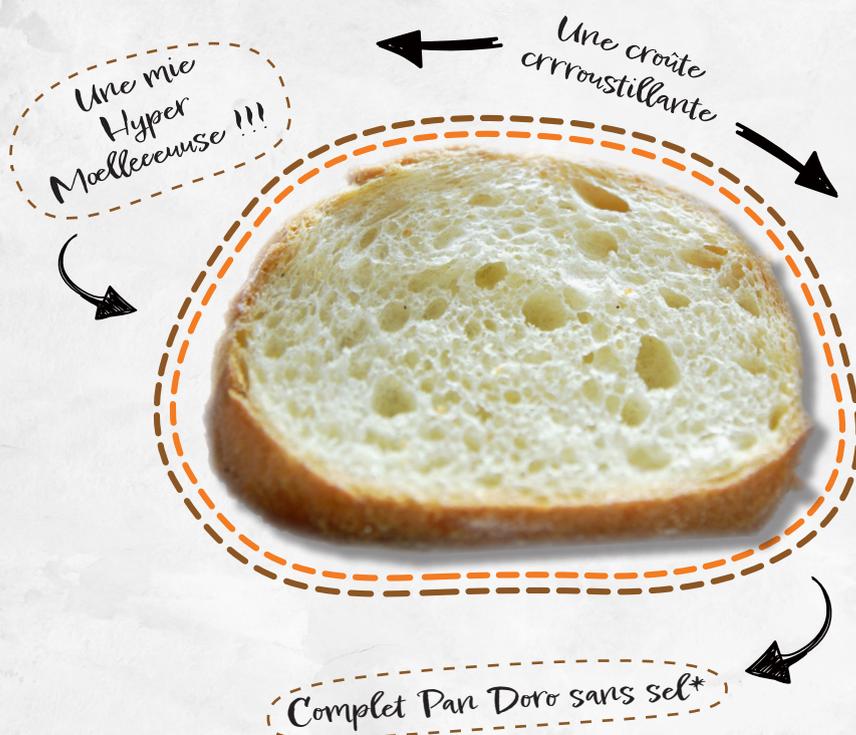


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Un pain doré et bien alvéolé. Idéal également pour réaliser des petits pains façon «bun».



Notre passion, le savoir-faire !

