

Préparation pour pain spécial

# Pain au Maïs CL,

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11387.10

Sac de 25 kg - Réf. 11387.04

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain au Maïs CL sans sel*	1 000 g
Eau	500 à 550 g
Levure	25 g
Sel	17 g



1. Pétrissage : 6 à 9 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et au maximum 4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24°C.
3. Pointage : 30 à 40 min.
4. Apprêt : 35 à 45 min.
5. Cuisson : 35 à 40 min à 230°C four tombant à 210°C (pour des pains de 350 à 400 g).

**C'est prêt !**

\*sans sel ajouté



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

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



## Zoom sur

Ce savoureux pain au maïs certifié Clean Label, qui accompagnera parfaitement tous vos repas. Sans additifs ajoutés et avec un maximum d'ingrédients d'origine naturelle, il allie plaisir et bien-être.



Une croûte  
crrroustillante et  
une mie aux  
couleurs  
ensoleillées !!!



COMPLET Pain au Maïs CL sans sel\*

**Notre passion, le savoir-faire !**

COMPLET 

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