

Préparation pour pain spécial

Pain Forestier

Sans sel ajouté* (concentré 50 %)

Sac de 10 kg

Réf. 11449.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Forestier SSA* (conc. 50%)	500 g
Farine de blé	500 g
Sel	19 g
Levure	30 g
Eau	680 g



1. Pétrissage : 3 min en 1^{ère} vitesse puis 12 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 25°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 50 min.
5. Cuisson : 240°C four tombant à 210°C pendant 45 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté

Nouvelle recette : sans sel ajouté dans le mix. La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif pour une réduction de la quantité de sel dans le pain du 03 mars 2022.



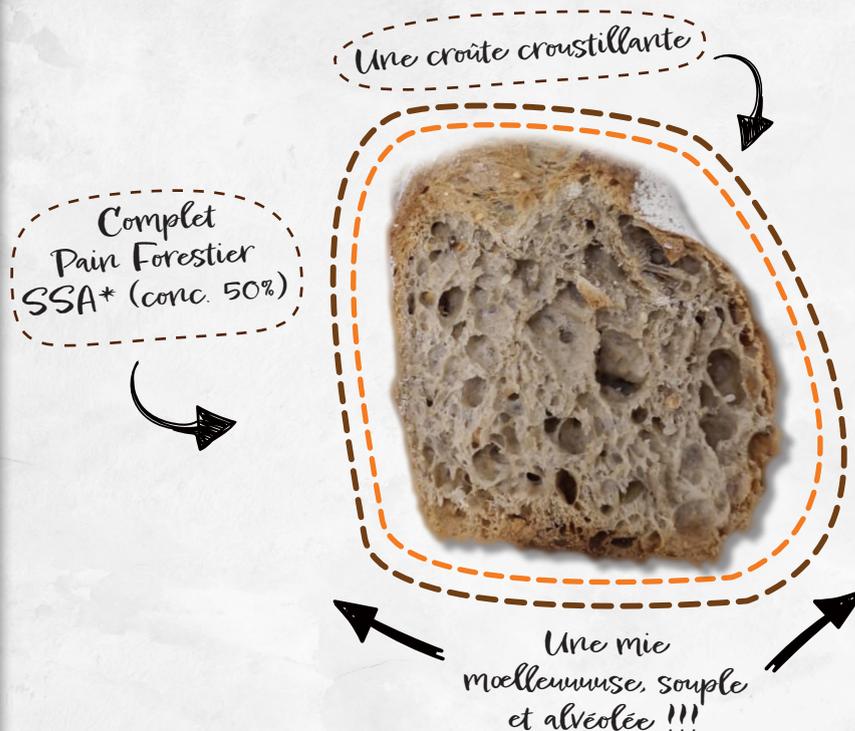
www.complet.fr

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



Zoom sur

Un pain riche en saveur et au goût unique grâce à un parfait mélange, entre autres, de farine de seigle et de blé, de malt torréfié et de graines (tournesol, sésame et lin).



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 - V022025