

Pain à l'Épeautre

SSA*

Sac de 10 kg

Réf. 11419.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain à l'Épeautre SSA*	1 000 g
Eau	620 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 5 min en 1^{ère} vitesse, puis 5 à 8 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 25°C.
3. Pointage : 20 min.
4. Pâtons : 650 g.
5. Apprêt : 35 à 45 min.
6. Cuisson : 40 min à 240°C four tombant à 200°C.

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.

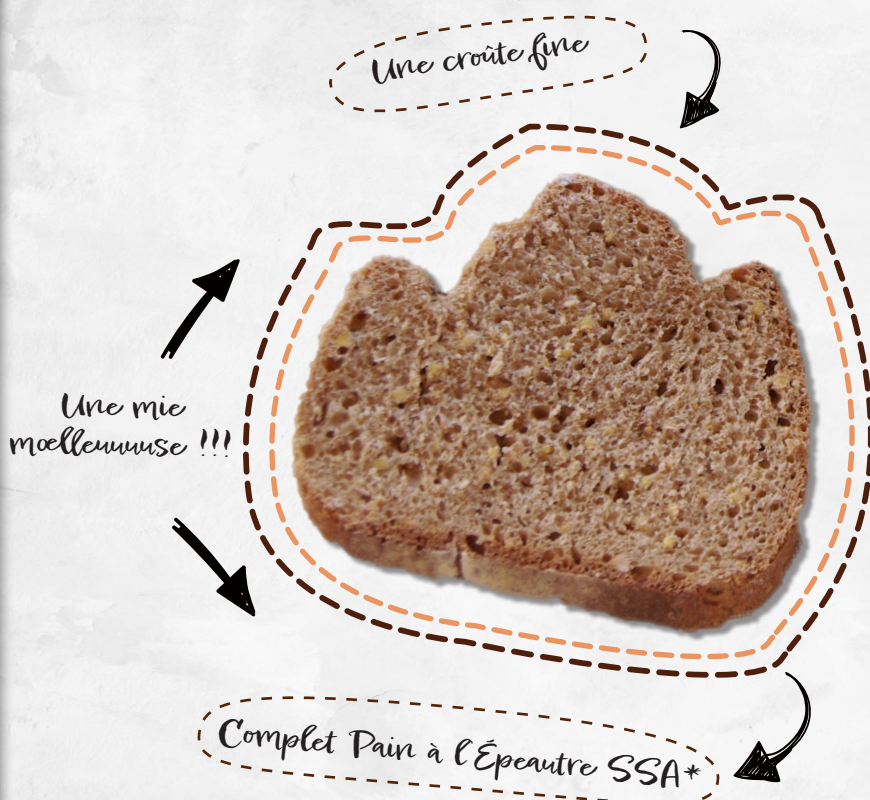


www.complet.fr



Zoom sur

Un pain à l'épeautre savoureux : une croûte fine et légère ainsi qu'une mie dense et souple à la fois. Il est à réaliser et à déguster sous forme de baguette ou de bâtard selon les envies.



Notre passion, le savoir-faire !

