

# Novem Céréales

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11410.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| COMPLET Novem Céréales sans sel* | 1 000 g     |
| Eau                              | 600 à 700 g |
| Levure                           | 25 g        |
| Sel                              | 17,5 g      |



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 23 à 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min.
5. Cuisson : 35 à 40 min à 220 °C.

c'est prêt !

\*sans sel ajouté

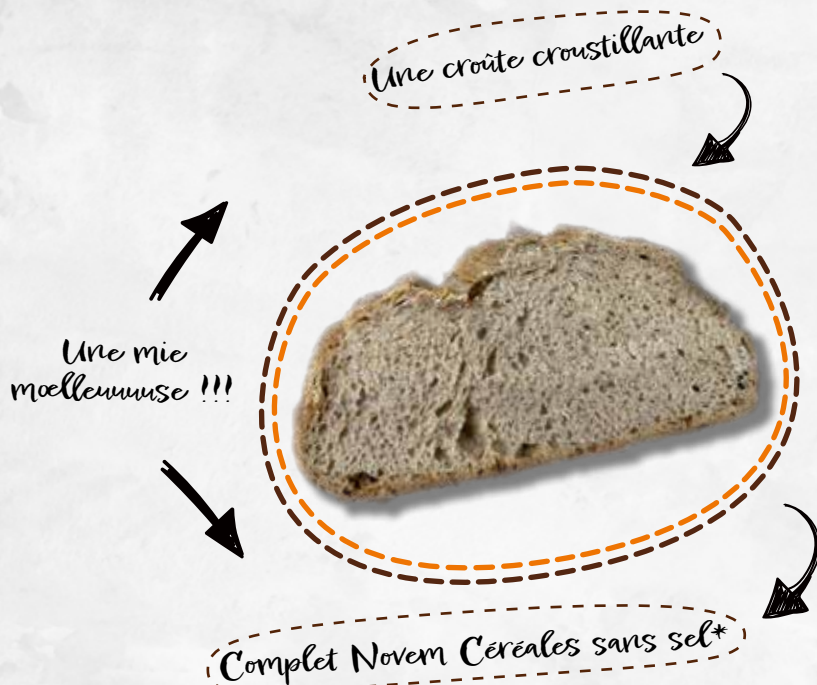


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Un pain aux céréales savoureux et facile à mettre en œuvre.



Notre passion, le savoir-faire !

