

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^{ère} vitesse et au maximum 4 min en 2^{ème} 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



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
croustillante et
une mie aux
couleurs
ensoleillées !!!



COMPLET Pain au Maïs CL sans sel*

Notre passion, le savoir-faire !

COMPLET

