

Pain de Mie

Sac de 10 kg

Réf. 21740.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain de Mie*	1 000 g
Eau	500 à 550 g
Levure de boulanger	50 g



1. Pétrissage :

- Pétrin spirale : 2 min en 1^{ère} - 6 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1^{ère} - 15 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24 - 26°C.

3. Pointage : 30 min.

4. Apprêt : 1h à 1h30, étuve 30°C.

5. Cuisson : au 3/4 de la pousse à 220°C, 40 à 45 min avec couvercle.

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.



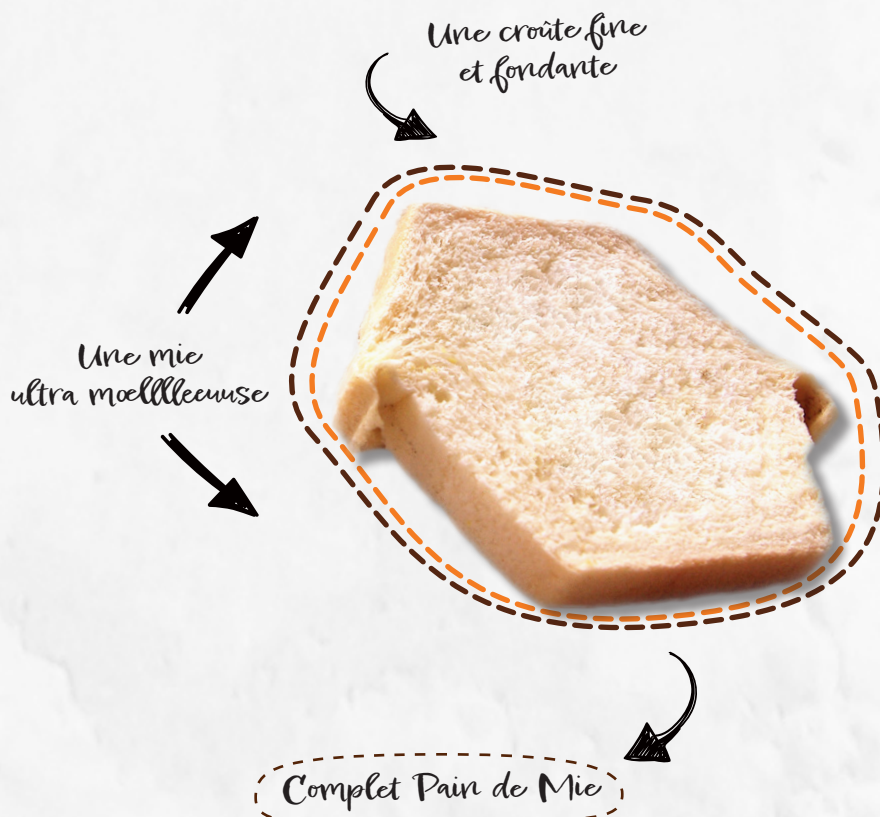
www.complet.fr

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



Zoom sur

La préparation idéale pour réaliser de savoureux pains de mie ou formats sandwichs (buns, etc.).



Notre passion, le savoir-faire !

