

Six Céréales

Sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11421.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Six Céréales sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	18 g



1. Pétrissage :

- Pétrin : 15 min en 1^{ère} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin à spirale : 8 min en 1^{ère} vitesse et 7 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24°C.

3. Pointage : 30 min.

4. Apprêt : 45 à 55 min.

5. Cuisson : 230°C pendant 30 à 40 min.

c'est prêt !

*sans sel ajouté



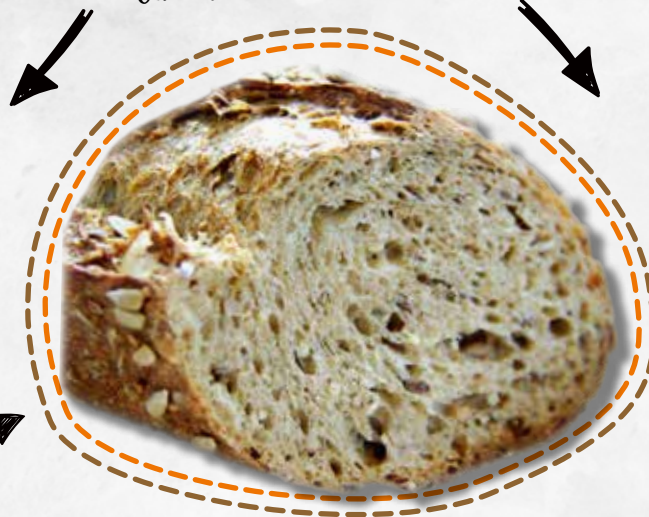
www.complet.fr



Zoom sur

Un pain aux céréales idéal au petit déjeuner et à tout moment de la journée.

Une belle croûte dorée !



Une multitude de céréales !

Complet Pain Six Céréales sans sel*



Notre passion, le savoir-faire !

