



KOMPLET Pain aux Graines de Chia SSA*

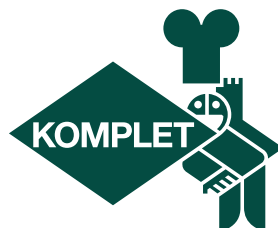
Préparation pour pains spéciaux avec des graines de chia (4.5% env.)

Sac 10 kg - Réf. 11545.01

*sans sel ajouté dans le mix.

Un pain riche en saveurs grâce aux graines de chia (reconnues pour leur richesse en fibres et oméga-3), avec une mie moelleuse et une croûte dorée, qui accompagne aussi bien le petit-déjeuner que les repas du quotidien.

Une touche originale qui apporte caractère et gourmandise à chaque tranche.



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE !



KOMPLET Pain aux Graines de Chia SSA*

Préparation pour pains spéciaux avec des graines de chia (4.5% env.)

Sac 10 kg - Réf. 11545.01

Recette de mise en œuvre pousse directe

1000 g	KOMPLET Pain aux graines de chia SSA*
17,5 g	Sel
20 g	Levure
620 g	Eau

Pétrissage (pétrin à spirale):	3 min en 1 ^{ère} vitesse
	10 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	25°C
Pointage:	25 min
Poids des pâtons:	350 g
Apprêt:	40 min
Cuisson:	240°C tombant à 210°C pendant 30 min

Recette de mise en œuvre pousse lente

1000 g	KOMPLET Pain aux graines de chia SSA*
17,5 g	Sel
7 g	Levure
620 g	Eau

Pétrissage (pétrin à spirale):	3 min en 1 ^{ère} vitesse
	10 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	25°C
Pointage:	20 min
Poids des pâtons:	350 g
Bloquer à 8°C en pousse lente	pendant 12-24h
Cuisson:	240°C tombant à 210°C pendant 30 min

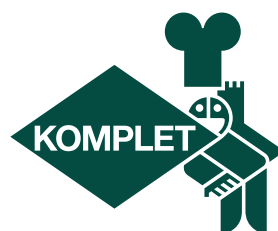
*sans sel ajouté dans le mix.

La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif du 03 mars 2022 pour une réduction de la quantité de sel dans le pain.



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

Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel - suggestions de présentation - V092025



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE!