

qualité, efficacité, *simplicité*, elle a tout bon!

COMPLET SÉCURITÉ

[MIX PAIN COMPLET]



Mix pain pour des pains complets plus facile et plus rapide à réaliser.
 Pour une texture régulière et une mie plus souple.

EN PRATIQUE

	PAIN COMPLET
Pétrissage	
1 ^{ère} vitesse	3 min
2 ^{ème} vitesse	6 min
Température en fin de pétrissage	24 à 25 °C
Pointage	pointage en masse : 15 min pointage en boule : 15 min
Apprêt à 25°C	1 h environ
Cuisson	240 °C avec beaucoup de buée pendant 30 min pour des pains de 300 g et 40 min pour des pains de 500 g
Ingrédients	 500 g +  500 g +  580-620 g +  30 g

INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Issues de blé (22%) • Sel • Gluten de blé • Emulsifiant : lécithine
- Farine de malt d'orge • Agent de traitement de la farine : acide ascorbique
- Enzymes : hémicellulases

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 307650