

# Complet



# Complet

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Blonde-Mix Complet	1 kg
	Eau (pâte batarde)	0,65 à 0,67 l. environ
	Levure	20 à 30 g
<b>Fabrication :</b>		
<b>Pétrissage</b>	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 6 à 8 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse	
<b>T° de la pâte</b>	23°C	
<b>Pointage</b>	15 min	
<b>Division</b>	Division en pâtons	
<b>Façonnage</b>		
<b>Apprêt</b>	45 min à 1 h	
<b>Cuisson</b>	45 à 50 min dans un four à 220 - 230°C	

## FARINE COMPOSÉE POUR PAIN COMPLET

### Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Issues de **blé**, **Gluten de blé**, Sel, Huile de palme déshydratée, Levain de **seigle** déshydraté, Malt d'**orge** torréfié, Émulsifiant: E472e, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Émulsifiant : E471, Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Agent de traitement de la farine : E300, Enzymes : Alpha-amylases, Xylanase