

PAN DORO

PAN DORO PAIN DE MARQUE	10.000 g
eau	6.500 g
huile d'olive	100 g
levure	300 g
Total	16.900 g

Mise en œuvre

Pétrissage : : 3 min. en 1ère vitesse - 5 min. en 2ème vitesse

Repos en masse : 15 min.

Poids des pâtons : 700 g bouler

Repos en boule : 20 min.

Fabrication :
souhaitée. Déposer les pâtons dans des bannetons
farinés avec la soudure vers les
fermentation

Fermentation final: 60 min.

Cuisson: 230°C avec un peu de vapeur tombant à
210°C

Temps de cuisson: 40 min. tirer la clé 10 min. avant la
fin de cuisson.

Variante : pour l'été ajoutez 300 g de KOMPLET Pesto
Snack ou Tomato Snack



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.

Notre passion, le savoir-faire



info@komplet.com
www.komplet.com