



NOTRE  
PASSION,  
LE SAVOIR-  
FAIRE !



**SAC DE 10 KG. – RÉF : 11449.40**

Un pain riche en saveur et au goût unique grâce à un parfait mélange, entre autres, de farine de seigle et de blé, de malt torréfié et de graines ( tournesol, sésame et lin).

## AVANTAGES

- Facile à mettre en oeuvre
- Sans sel ajouté
- Concentré à 50%
- Croûte croustillante
- Mie moelleuse et alvéolée

## RECETTE

### KOMPLET Forestier 50

Farine  
Sel  
Levure  
Eau

500 g  
500 g  
17 g  
30 g  
680 g



## PREPARATION

**Pétrissage (spirale) :** 3 min.  
en 1ère vitesse, 8 min. en  
2ème vitesse  
**Température de la pâte :**  
25 °C  
**Pointage :** 30 min.  
**Apprêt :** 50 min.  
**Cuisson :** 240 °C tombant à  
210 °C pendant 45 min.