

Grainstar avec KOMPLET

Grainstar, 590 g

GRAINSTAR	10.000 g
sel	170 g
miel	650 g
HUILE VEGETALE	650 g
eau chaude	7.500 g
Total	18.970 g

Mise en œuvre

Recette de base :

KOMPLET Grainstar 10.000 g

Sel 170 g

Miel 650 g

KOMPLET Huile végétale 10 l 650 g

Eau chaude 7.500 g

Décoration : KOMPLET Graines de tournesol

Pétrissage (spirale) : 8 min. à vitesse lente

Température de la pâte : 30 °C

Façonner : Après avoir mélangé, détailler des pâtons de 590 g, les mettre légèrement en forme et humidifier la

surface avant de la rouler dans le KOMPLET Graines de tournesol. Placer ensuite les pains dans des moules de

cuisson KOMPLET Grainstar graissés.

Laisser reposer pendant 1 h à température ambiante.

Température de cuisson : 200 °C puis

baisser à 170 °C

Temps de cuisson : 120 min.



Notre passion, le savoir-faire!

