

# Pain Saveurs du Sud



## Ingrédients

### Pain Saveurs du Sud

Sonplus Krokant Extra (croustillant)	3%	300g
Levure	2%	200g
Sel	1,7%	170g
Eau env.	58%	5800g
Farine	85%	8500g
CreationS Méditerranée	15%	1500g

## Mode d'emploi

Pétrir	Pétrir tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte souple et lisse
Température de la pâte	Env. 26°C
Couper	Couper des pâtons d'env. 720 grammes. Façonner les pâtons
Repos de pâte	Env. 30 minutes
Cuisson	Env. 35 minutes à 210-230°C à la vapeur



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

### Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France  
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr