Pain à faible teneur en glucide Activa

Recette

Mix Activa Low Carb	1kg
Eau	630g
Levure sèche Mauripan Red Instant	10g

Mise en œuvre:

Mettre tous les ingrédients dans le batteur. Commencer à pétrir puis rajouter l'eau.
Pétrissage : 3 min en 1ère vitesse et 9 min en 2ème vitesse
Température en fin de pétrissage de la pâte : 25-26°C
Pointage : 20 min
Façonnage : à la main ou la machine, en forme de baguette ou pain spécial.
Pointage intermédiaire : 20 min
Cuisson : 40 min à 200°C

AB Mauri Middle East FZE
PO Box 17620 Jebel Ali Free Zone JAFZA Lob 15, office 604A Dubai UAE
Telephone : +971 4 880 8895 Email: middle.east@abmauri.com
Website: www.abmauri.ae