



PAIN COMPLET



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULE(S) À CAKE

120 g	QimiQ Sauce Base
500 g	Farine de blé T110
250 g	Farine de seigle
250 g	Farine grossière de blé
85 g	Graines de lin
170 g	Graines de tournesol
50 ml	Sirop d'érable
700 ml	Eau
42 g	Levure de boulanger fraîche, = 1 cube
1 cs	Sel
1 cs	Mélange d'épices pour pain
	Beurre, pour le moule
	Farine, pour le moule

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170° C (chaleur tournante).
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Remuer tous les ingrédients dans l'eau tiède (30° C).
4. Verser la pâte dans le moule engraissé, recouvrir et laisser lever la pâte à un endroit chaud pendant 25 minutes.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 90 minutes.