

# KOMPLET Quinoa Bread 50

MÉLANGE CONCENTRÉ POUR LA PRÉPARATION DE DÉLICIEUX PAINS ET AUTRES SPÉCIALITÉS DE BOULANGERIE AUX GRAINES DE QUINOA. POUR UNE DURÉE DE CONSERVATION EXCEPTIONNELLE.



*Notre Passion. Le Savoir-Faire!*



# KOMPLET Quinoa Bread 50

MÉLANGE CONCENTRÉ POUR LA PRÉPARATION DE DÉLICIEUX PAINS ET AUTRES SPÉCIALITÉS DE BOULANGERIE AUX GRAINES DE QUINOA. POUR UNE DURÉE DE CONSERVATION EXCEPTIONNELLE.



## 1 Qu'est-ce que le Quinoa?

Le **Quinoa** (*Chenopodium Quinoa*) est une plante à fleurs de la famille des Amaranthaceae. Il est originaire d'Amérique du Sud, où il a été domestiqué il y a 5000 ans environ, il est depuis lors un aliment de base important dans les cultures andines. Le **Quinoa** est cultivé comme céréale principalement pour ses graines comestibles sur les hauts plateaux à plus de 4 000 m d'altitude dans les régions d'altitude des Andes. En Europe, le **Quinoa** était pratiquement inconnu jusqu'au 20ème siècle.

## 2 Pourquoi le Quinoa?

Les fruits (graines) de la fleur de **Quinoa** ont un diamètre d'environ 2 mm. La composition du **Quinoa** est similaire à celle des céréales, mais il s'agit d'une pseudo-céréale plutôt que d'une vraie céréale et elle est étroitement liée aux plantes comestibles de betterave ou d'épinard. Le **Quinoa** ne contient pas de gluten et constitue une source riche de protéines, de fibres alimentaires, de plusieurs vitamines B et de minéraux alimentaires, notamment du manganèse et du phosphore.

## Recette pour 27 pièces de 650 gr

<b>KOMPLET Quinoa Bread 50</b>	5,000 kg
Farine de blé type 550	5,000 kg
<b>KOMPLET Huile végétale</b>	0,300 kg
Levure fraîche (levure sèche)	0,300 kg
Eau	env. 6,700 kg
<b>Poids total</b>	env. 17,300 kg

### Décoration:

<b>KOMPLET Graines de sésame</b>	0,250 kg
<b>KOMPLET Quinoa Bread 50</b>	0,250 kg

### Réalisations:

<b>Pétrissage (spirale):</b>	3 minutes en 1ère vitesse 8 minutes en 2ème vitesse
------------------------------	--

**Température de la pâte:** environ 25°C

**Pointage:** 25 minutes

Après repos, peser des pâtons et façonner la forme du pain souhaitée. Humidifier légèrement la surface, les rouler dans les graines de décoration et déposer les pâtons dans des corbeilles en osier ou des moules de cuisson et ensuite mettre en chambre de fermentation.

**Poids des pâtons:** 650 g

**Apprêt:** 35 – 45 minutes à 30°C et 70% r.h.

Déposez les pains fermentés en corbeilles sur le tapis d'enfournement, incisez, puis enfourner avec vapeur. Les pains fermentés dans les moules de cuisson doivent aussi être incisés et enfournés avec vapeur. Après 2 minutes ouvrir la clé pour environ 5 minutes, ensuite terminez le temps de cuisson.

**Température de cuisson:** 240 °C tombant à 200 °C

**Temps de cuisson:** 40 - 45 minutes

*Notre Passion: Le Savoir-Faire !*



**KOMPLET Benelux**

Lampertskaul 10 . L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 . Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com . www.kompletbenelux.com