

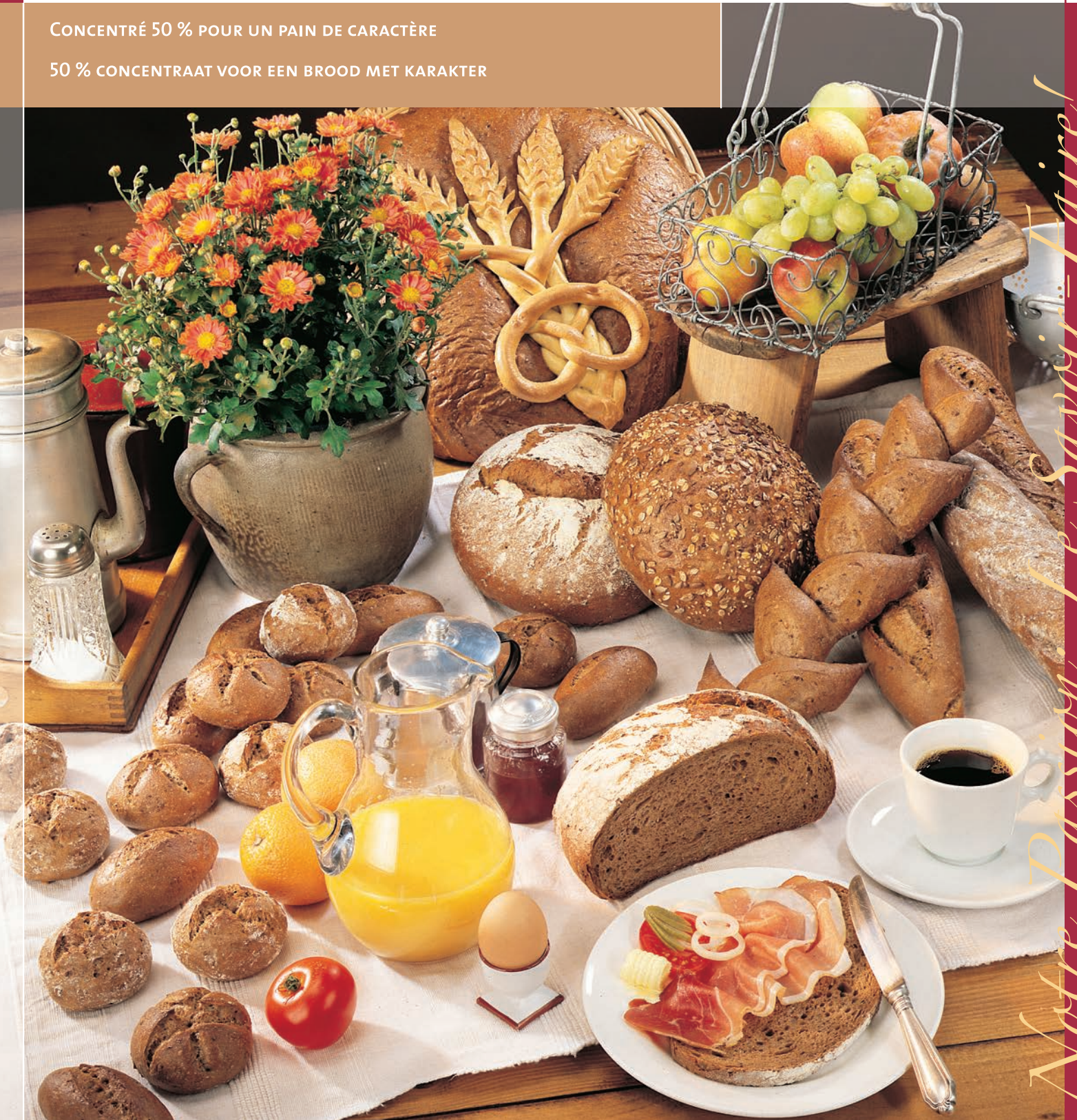
# KOMPLET Pain Montagnard Brood 50

*Sain, léger et savoureux!*

*Gezond, licht en lekker!*

CONCENTRÉ 50 % POUR UN PAIN DE CARACTÈRE

50 % CONCENTRAAT VOOR EEN BROOD MET KARAKTER



*Notre Passion. Le Savoir-Faire!*





# KOMPLET Pain Montagnard Brood 50

CETTE FARINE ÉLABORÉE À BASE DE CÉRÉALES SÉLECTIONNÉES VOUS DONNE UN PAIN COMPLET AVEC UNE LÉGÈRETÉ EXCEPTIONNELLE ET UN GOÛT APPRÉCIÉ.

DEZE SPECIALE SAMENSTELLING OP BASIS VAN UITGEKOZEN GRANEN GEEFT EEN UITERST LUCHTIGE EN GEAPPRESIEERDE SMAAK AAN HET BROOD.

## Recette

KOMPLET Pain Montagnard 50	5.000 g
Farine de type 550	5.000 g
Eau	5.700 g
Levure	250 g
Poids total	15.950 g

Cette recette contient déjà le sel.

**Récolte:** ± 23 pains

**Réalisation:**

**Temps de pétrissage:**

**pétrin (spirale):** 4 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse  
6 à 8 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse

**Température de la pâte:** 26 °C

**Repos de la pâte:** ± 30 minutes

**Poids des pâtons:** 680 g

**Apprêt:** ± 60 minutes

**Température de cuisson:** 230 °C tombant à 200 °C  
vapeur normale

**Temps de cuisson:** 45 minutes

**Mode d'emploi:**

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène et bien pétrie. Façonnage long ou rond. Poser les pâtons sur des platines perforées ou sur tapis d'enfournement.

Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignements complémentaires.

## Recept

KOMPLET Pain Montagnard 50	5.000 g
Bloem type 550	5.000 g
Water	5.700 g
Gist	250 g
Totaalgewicht	15.950 g

Dit recept bevat reeds het zout.

**Opbrengst:** ± 23 broden

**Bereiding:**

**Kneedtijd:**

**Spiraalkneder:** 4 min. in 1ste versnelling  
6 tot 8 min. in 2de versnelling

**Deegtemperatuur:** 26 °C

**Deegrust:** ± 30 minuten

**Gew. deegstukken:** 680 g

**Rijstijd:** ± 60 minuten

**Baktemperatuur:** 230 °C met dalende  
temperatuur tot 200°C  
normaal stoom geven.

**Baktijd:** 45 minuten

**Werkwijze:**

Alle grondstoffen samen mengen tot een homogene massa en goed kneden. Rond of lang werken. De deegstukken op geperforeerde platen of tapijten leggen.

Onze vakmensen staan steeds weer voor U klaar voor adviezen of aanvullende informatie.



KOMPLET Benelux  
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

*Uit het goede het beste bakken!*