

KOMPLET Pain des 3 Champs

Le pain authentique par sa composition de céréales ancestrales!

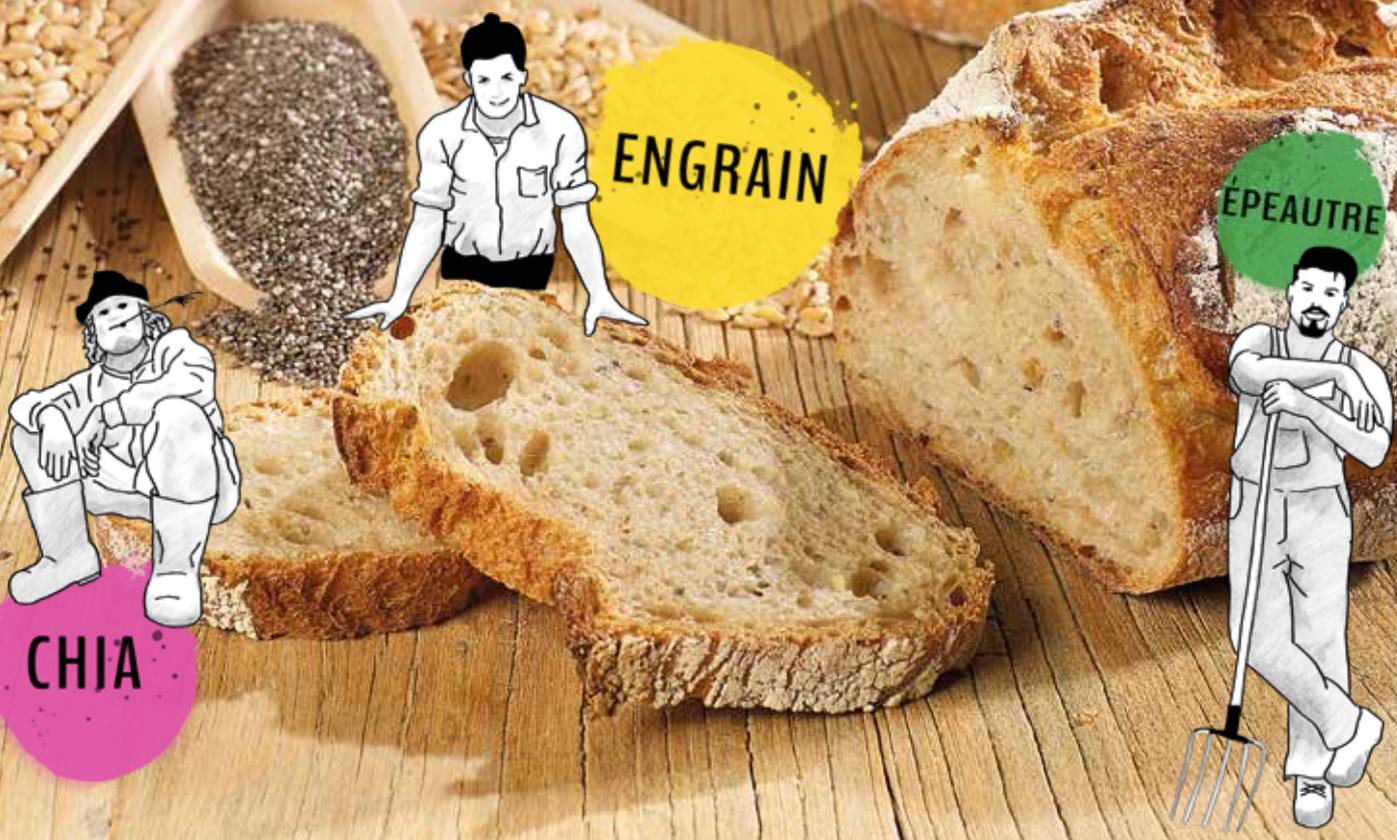


Anciennes céréales + Superfood

ENGRAIN

ÉPEAUTRE

CHIA



Notre Passion. Le Savoir-Faire!



KOMPLET Pain des 3 Champs

Le pain authentique par sa composition de céréales ancestrales!





LE PAIN AUTHENTIQUE PAR SA COMPOSITION DE CÉRÉALES ANCESTRALES.

2 types de céréales : L'ENGRAIN et L'ÉPEAUTRE

L'origine de l'ENGRAIN remonte à -7500 ans et se situe dans la zone située entre l'Euphrate et le Tigre (En Mésopotamie). L'ENGRAIN procure un arôme fin et spécial, légèrement noisette, et donne une mie d'une couleur jaune or caractéristique. L'ENGRAIN appartient aux céréales primitives tout comme L'ÉPEAUTRE. Les enveloppes protègent les grains des influences environnementales négatives et lui assurent une durée de conservation plus longue.

L'ÉPEAUTRE a comme région d'origine l'Asie occidentale et l'Afrique du Nord. Déjà au 12^{ème} siècle, l'ÉPEAUTRE était classé parmi les céréales les plus importantes et constituait un élément central des enseignements diététiques de cette époque. C'est toujours le cas aujourd'hui. L'ÉPEAUTRE est une céréale aux nombreuses vertus, notamment son concentré d'énergie pure, il est abondant en divers minéraux, riche en fibres solubles, ainsi que son goût de noix légèrement sucré.

CHIA :superfood

La CHIA est une espèce issue de sa plante genre sauge (*salvia hispanica*), originaire du Mexique. Les graines de CHIA sont une source végétale importante d'acides gras oméga-3. Les graines de CHIA ont un très léger goût de noisette et ont un degré de saturation élevé.

L'alliance de ces trois champs donne un pain unique, fabriqué d'ingrédients de grandes qualités. Un arôme et une texture exceptionnels pour un réel plaisir gustatif.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

KOMPLET Pain des 3 Champs

Le pain authentique par sa composition de céréales ancestrales!

Recette de base

KOMPLET Pain des trois champs	10,000 kg
Levure	0,100 kg
Eau	env. 7,300 kg
Poids total	env. 17,400 kg

Réalisation:

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène et laisser reposer.

Pétrissage: 5 minutes en 1^{ère} vitesse
5 minutes en 2^{ème} vitesse

Température de la pâte: 22 °C

Pointage: 90 minutes

Après le pointage, peser des pâtons 650 g et façonner le pain suivant la forme souhaitée. Déposer les pâtons dans des bannetons farinés avec la soudure vers le bas et mettre en fermentation.

Apprêt: 90 minutes

Après l'apprêt déposer les pâtons avec la soudure vers le haut sur tapis d'enfournement et cuire avec vapeur.

Température de cuisson: 230°C tombant à 210°C

Temps de cuisson: ± 40 minutes



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

info@kompletbenelux.com . www.kompletbenelux.com

Notre Passion: Le Savoir-Faire!