



KOMPLET Pan O' Mais



KOMPLET Pan O'Mais

KOMPLET Pan O'Mais se caractérise par la présence de **perles de maïs**.

Ces perles de maïs donnent à ce pain, en combinaison avec d'autres ingrédients de haute qualité, un goût aromatique, un goût typique et une mie fine, légèrement croquante.

Egalement par son aspect, **KOMPLET Pan O'Mais** se différencie des autres pains. Sous la croûte, vous découvrirez une mie fine, parsemée de **perles de maïs** aromatiques et dorées.

Malgré sa bonne conservation, **KOMPLET Pan O'Mais** convient également pour toaster, permettant aux **perles de maïs** de développer un arôme fin de noisettes.

KOMPLET Pan O'Mais is vooral kenmerkend door zijn **maïsparels**.

Deze maïsparels geven, samen met andere hoogwaardige grondstoffen, zijn aromatische, kenmerkende smaak aan het brood en een fijne, lichte kruim.

KOMPLET Pan O'Mais onderscheidt zich eveneens door zijn uiterlijk van andere broden. Onder de korst ontdekt u een fijne kruim met aromatische, zongele **maïsparels**.

KOMPLET Pan O'Mais is naast zijn lange houdbaarheid bijzonder geschikt om te roosteren, hierdoor kunnen de **maïsparels** hun fijn noten-aroma ontwikkelen.

Recette Pan O'Mais

KOMPLET Pan O'Mais	10,000 kg
Eau	5,000 - 5,500 kg
Levure	0,300 kg

Poids total de la pâte 15,800 - 16,300 kg

Préparation:

Température de la pâte: 25 - 26 °C

Temps de pétrissage (spirale):

6 min. en 1^{ère} vitesse / + 4 min. en 2^{ème} vitesse

Pointage: 30 - 40 Minuten

Apprêt: +/- 35 - 45 Minuten

Temp. de cuisson: +/- 220 °C pour des pains de 600 g

Temps de cuisson: 45 min.

Petits pains avec KOMPLET Pan O'Mais

Péser des pâtons de 1.800 g et travailler ronds.

Après un temps de repos, les pâtons seront divisés et boulés. Ensuite, humidifier les petites pièces côté couture et les déposer dans le mélange **KOMPLET Pan O'Mais**. Mettre en pousse. Cuire les petits pains en leurs donnant une couleur dorée.

Recept Pan O'Mais

KOMPLET Pan O'Mais	10,000 kg
Water	5,000 - 5,500 kg
Gist	0,300 kg

Totaal deeggewicht 15,800 - 16,300 kg

Werkwijze:

Deegtemperatuur: 25 - 26 °C

Kneedtijd (spiraalkneder):

6 min. in 1^{ste} snelheid / + 4 min. in 2^{de} snelheid

Deegrust: 30 - 40 min.

Bolrijs: +/- 35 - 45 min.

Baktemperatuur: +/- 220 °C voor broden van 600 g

Baktijd: 45 min.

Broodjes met KOMPLET Pan O'Mais

Deegstukken van 1.800 g afwegen en rondwerken.

Na de deegrust, de deegstukken verdelen en opbollen. De broodjes met het slot in de **KOMPLET Pan O'Mais** drukken en laten rusten. De broodjes afbakken tot deze een goudgele kleur krijgen.



KOMPLET BENELUX GmbH & Co KG

Lampertskaul 10 · L-9952 Drinklange • Tel. +352/99 76 39 · Fax. +352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com