

TONUS BROOD

Meergranenmengeling voor de bereiding van brood,
met als hoogbestanddeel spelt, verrijkt met
pompoenpitten, zonnebloempitten en lijnzaad.



TONUS BROOD 24 broden van 600 g (gebakken)

Deeg :

KOMPLET Tonus Brood	10.000 g
Gist	200 g
Water	5.500 g
KOMPLET Pluspan Universel	200 g
Totaalgewicht:	15.900 g

Bereiding :

Alle ingrediënten kneden.

Kneedtijd (spiraal) : 7 minuten in 1^{ste} versnelling
2 minuten in 2^{de} versnelling

Deegtemperatuur : 26°C

Deegrust : 15 minuten

Deeg verdelen in deegstukken van 650 g
en de gewenste vorm geven. Laten rijzen.

Rijstijd: 35 -45 minutes

Na de rijstijd bakken met stoom.

Baktemperatuur : 235°C dalend naar 200°C

Baktijd : 40 minuten



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!

PAIN TONUS

Mélange multi-céréales pour pain,
dont la céréale essentielle est l'épeautre,
accompagnée de graines de potiron,
de graines de tournesol et de graines de lin.

Bien-être et tonus au quotidien



PAIN TONUS 24 pains de 600 g (cuit)

Pâte :

KOMPLET Pain Tonus	10.000 g
Levure	200 g
Eau	5.500 g
KOMPLET Pluspan Universel	200 g
Poids total	15.900 g

Réalisation :

Pétrir tous les ingrédients.

Temps de pétrissage (Spirale) : 7 minutes au 1^{ère} vitesse
2 minutes au 2^{ème} vitesse

Température de la pâte : 26°C

Pointage : 15 minutes

Diviser la pâte en pâtons de 650 g
et travailler dans la forme souhaitée.

Mettre en pousse.

Apprêt : 35 -45 minutes

Après la fermentation, enfourner avec vapeur.

Température de cuisson : 235°C tombant à 200°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!