

KOMPLET



Pain racines
Zwitsers Brood

20

BIEN ENRACINÉ DANS UNE BONNE VIEILLE TRADITION !

VAST VERWORTELD IN GOEDE OUDE BAKTRADITIE !

Pain racines de façon rapide 3 - 4 heures de préparation

KOMPLET Pain racines 20	1,250 kg
Farine de froment type 11,5 - 12,5	5,000 kg
Levure	0,050 kg
Eau, froide	4,500 kg
Poids de la masse	10,800 kg

Temps de pétrissage: 15 min. + 15 min. (la pâte doit se détacher de la cuve)

Température de la pâte: 24 °C

Repos de la pâte: ±3 - 4 heures à temp. ambiante

Poids des pâtons: 0,325 ou 0,575 kg

Temps de fermentation: aucun

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

Temps de cuisson: 35 min. ou 45 min.

Méthode de travail:

Déposer la pâte, après pétrissage, dans le bac de fermentation légèrement huilé, pour que la pâte se détache bien du bac lors du retournement de celui-ci. Après le repos de la pâte, étaler celle-ci sur la table de travail bien enfarinée et partager en morceaux longitudinaux. Sans autre préparation torcher les pâtons longitudinaux en tenant les 2 extrémités et déposer ceux-ci bien enfarinés sur le tapis d'enfournement ou sur la plaque de cuisson. Ensuite, sans fermentation, enfourner le tout avec vapeur. Après ±5 minutes, réduire la température de cuisson à 200 °C. Ouvrir la clé 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.



Zwitsers Brood op snelle manier 3 - 4 uur deegbereiding

KOMPLET Zwitsers Brood 20	1,250 kg
Tarwebloem type 11,5 - 12,5	5,000 kg
Gist	0,050 kg
Water, koud	4,500 kg
Deeggewicht	10,800 kg

Kneedtijd (spiraal): 15 min. + 15 min. (het deeg moet van de ketelrand los komen)

Deegtemperatuur: 24 °C

Deegrust: ±3 - 4 uren bij kamertemp.

Stukgewicht: 0,325 of 0,575 kg

Rijstijd: geen

Baktemperatuur: 240 °C dalend tot 200 °C

Baktijd: 35 min. of 45 min.

Verwerking:

Het deeg na het kneden in de licht geoliede gistingbak laten rusten (met het inoliën voorkomt men dat het deeg aan de bak blijft kleven). Het deeg op de werktafel omkeren en in langwerpige stukken afwegen. Zonder enige verdere behandeling de deegstukken tegen elkaar draaien en op een goed gebloemd inschiet tapijt leggen. Zonder rijstijd met veel stoom inovenen.

Na ±5 min. de temperatuur laten dalen tot 200 °C. 10 minuten voor het einde van de baktijd de sleutel openen.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!



KOMPLET



Pain racines
Zwitsers Brood

20

Baguette Suisse

KOMPLET Pain racines 20	1.000 kg
Farine de froment type 11,5 - 12,5	4.000 kg
Levure	0,050 kg
Eau, froide	3.500 kg
Poids de la masse	8,550 kg

Récolte:	27 pièces
Temps de pétrissage (spiraal):	3 min. + 8 min.
Repos de la pâte:	± 90 min.
Temps de fermentation:	± 90 min.
Température de cuisson:	240 °C tombant à 200 °C
Temps de cuisson:	± 35 min.

Après le repos de la pâte dans le bac de fermentation, peser des bâtons de 0,320 kg et travailler en forme de baguettes rustiques. Déposer sur plaques ou sur tapis d'enfournement. Après les temps de fermentation, fariner, inciser et cuire avec vapeur.

Pain Savoyard

Préparer la pâte suivant la recette- façon rapide. Après le repos de la pâte, étaler la pâte sur votre table de travail et partager en pièces carrées. Ensuite, plier les coins vers le bas et mettre dans les catoirs bien enfarinés. Après la fermentation, mettre les pièces sur le tapis et enfourner en donnant de la vapeur. Dix minutes avant la fin de cuisson, tirer la clé.

Poids des pâtons:	0,650 kg
Temps de fermentation:	± 30 min.
Température de cuisson:	240 °C tombant à 200 °C
Temps de cuisson:	45 min.



Zwitserse Baguette

KOMPLET Zwitsers Brood 20	1.000 kg
Tarwebloem type 11,5 - 12,5	4.000 kg
Gist	0,050 kg
Water	3.500 kg
Deeggewicht	8,550 kg

Opbrengst:	27 stukken
Kneettijd (spiraal):	3 min. + 8 min.
Deegrust:	± 90 min.
Rijstijd:	± 90 min.
Baktemperatuur:	240 °C dalend tot 200 °C
Baktijd:	± 35 min.

Na de deegrust stukken van 0,320 kg afwegen en zoals gewoonlijk na een bolrijs van 10 min. tot baguettes verwerken. In aansluiting in de rijskamer plaats en met stoom bakken.

Brood van Savoie

Het deeg volgens het recept "op snelle manier" verwerken.

Na de deegrust het deeg op de werktafel uitspreiden en in vierkante deegstukken delen. Aansluitend de hoeken naar beneden plooien en in ronde korven, die goed met bloem bestrooid zijn, leggen. Na de rijstijd op het tapijt leggen en met stoom inoven. 10 minuten voor het einde van de baktijd de sleutel openen.

Stukgewicht:	0,650 kg
Rijstijd:	± 30 min.
Baktemperatuur:	240 °C dalend tot 200 °C
Baktijd:	45 min.



KOMPLET Benelux
Maison 1 H · 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!