

PAN DORO Olijvenbrood

Recept:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Water	6,500 l
Gist	0,300 kg
Olijfolie	0,500 kg
Ontpitte olijven	0,500 kg
Oregano	0,001 kg (1 g)
Deeggewicht	17,801 kg

Verwerking:

Kneedtijden: Spiraalkneder: 5 min. 1e versnelling
7 min. 2e versnelling
Daarna olijven toevoegen en ongeveer nog 1 minuut verder kneden.
Deegrust: 15 minuten

Deegstukken van 550 g afwegen, rondzetten en laten bekomen. Na ongeveer 10 minuten deegstukken uitrollen, ongeveer 26 cm doorsnede, op bakplaten leggen en besprenkelen met water. Daarna met sesamzaad versieren en in de vulkast plaatsen. Olijvenbrood inoven met veel stoom.

Baktemperatuur: ongeveer 230 °C (onder broodjes-temperatuur).

Baktijd: ongeveer 20 minuten

PAN DORO Stokbrood-broodjes

Recept:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Water	6,500 l
Gist	0,300 kg
Deeggewicht	16,800 kg

Verwerking:

Kneedtijden: Spiraalkneder: 3 min. 1e versnelling
7 min. 2e versnelling
Schepkneder: 5 min. 1e versnelling
20 min. 2e versnelling
Deegtemperatuur: 25 °C
Deegrust: 15 minuten

- Bij het afwegen het deeg niet afduwen of omslagen.
- Deegstukken van 1.500 g afwegen.
- 1.500 g in 30 stukken verdelen met deegsteker, **niet dichtploien**.
- 2 stukken met bloemzijde bovenmekaar leggen en langmaken, daarna met slot naar beneden op voorgebloemde tapijt of bakplaat plaatsen.
- Juist voor het inoven deegstukken omdraaien met sluitkant naar boven en afbakken in voorgestoomde oven.
- **Baktijd:** 25 Minuten
- 3 minuten voor het einde van de baktijd ovenkleppen openen.

Faluche aux olives

Recette:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Eau	6,500 l
Levure	0,300 kg
Huile d'olives	0,500 kg
Olives sans noyaux	0,500 kg
Origan	0,001 kg
Poids de la pâte	17,801 kg

Mode d'emploi:

Temps de pétrissage: au batteur: 5 + (5-7)
ajouter les olives et pétrir pendant env. 1 minute.
Pointage: 15 minutes

Peser des pièces de 550 g, les façonner en rond et laisser reposer pendant environ 10 minutes. Etaler la pâte (diamètre 26 cm) sur des tôles perforées, passer au pique-vite et passer à l'eau. Saupoudrer avec du sésame et mettre en chambre de pousse. Laisser les faluches bien fermenter et cuire en donnant de la vapeur.

Température de cuisson: env. 10 °C en-dessous de la température habituelle des petits pains.

Temps de cuisson: environ 20 minutes

Les petits pains et baguettes PAN DORO

Recette:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Eau	6,500 l
Levure	0,300 kg
Poids de la pâte	16,800 kg

Mode d'emploi:

Temps de pétrissage: au batteur: 3 + (5-7)
au pétrin: 5 + (15-20) min.
Température de la pâte: 25 °C
Pointage: 15 minutes

- Peser des pièces de 1.500 g.
- Rabattre la pâte très doucement.
- Diviser chaque pièce en 30 pâtons.
- Poser 2 pièces l'une sur l'autre et façonner en long.
- Déposer sur une couche farinée, la soudure doit se situer en-dessous.
- En pleine fermentation, enfourner en donnant de la vapeur, soudure placée au-dessus. Donner ensuite encore un peu de vapeur.
- **Temps de cuisson:** 25 minutes à température habituelle des petits pains.
- 3 minutes avant la fin de la cuisson, ouvrir le tirage.



KOMPLET PAN DORO

Het verrassende
andere witbrood ...

Un Pain blanc
qui surprend ...

KOMPLET
BENELUX



Route de Stavelot 117
L-9991 WEISWAMPACH
Telefon 003 52/97639
Telefax 003 52/978024

6/94



Onze proefbakkers hebben een fantastische ontdekking voor U gedaan!

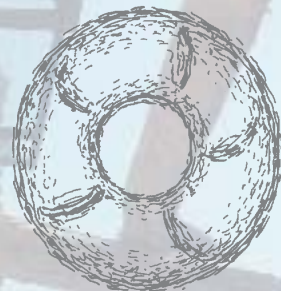
KOMPLET PAN DORO

Het verrassende andere witbrood...

- met een bijzondere graan keuze
- op een bijzondere manier gemalen
- met een bijzondere samenstelling

Laat U zich overtuigen...

- door de heerlijke, gouden kleur
- door een elastische, snijvaste kruim
- door de super-aromatische smaak
- door de langere houdbaarheid



Nos maîtres-boulangers viennent de faire une découverte fantastique pour vous !

KOMPLET PAN DORO

Le Pan Doro est différent du fait...

- d'une sélection de céréales particulières
- d'une mouture particulière
- d'une composition particulière

Laissez vous convaincre par...

- sa belle couleur dorée
- une mie souple et facile à trancher
- une durée de conservation incomparable



PAN DORO Brood

Recept:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Water	6,5 - 7 l
Gist	0,300 kg
Deeggewicht	17,300 kg

Verwerking:

Kneedtijden:	Spiraalkneder:	5 min. le versnelling
		7 min. 2e versnelling
	Schepkneder:	5 min. le versnelling
		15-20 min. 2e versnelling
Deegtemperatuur:		26 °C
Deegrust:		15 minuten
Baktemperatuur:		20 °C onder broodjes temperatuur

PAN DORO Toastbrood

zonder vet - zonder suiker

Recept:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Water	6 - 6,5 l
Gist	0,400 kg
Deeggewicht	16,900 kg

Verwerking:

Kneedtijden:	Spiraalkneder:	3 min. le versnelling
		7 min. 2e versnelling
	Schepkneder:	5 min. le versnelling
		20 min. 2e versnelling
Deegtemperatuur:		24 - 26 °C
Deegrust:		15 minuten

Grote deegstukken kunnen zonder deegrust verder verwerkt worden. Na 3/4 gisting ca. 40 minuten met een temperatuur van 220 °C bakken.

PAN DORO Elsässer Wecken

Recept:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Water	6,500 l
Gist	0,300 kg
Deeggewicht	16,800 kg

Verwerking:

Kneedtijden:	Spiraalkneder:	3 min. le versnelling
		7 min. 2e versnelling
	Schepkneder:	5 min. 1e versnelling
		20 min. 2e versnelling
Deegtemperatuur:		25 °C
Deegrust:		15 minuten

Het deeg afwegen in 1.500 g zware ballen, afpersen en delen. Telkens 2 stukken op voorgebloemde doeken of tapijten plaatsen, met bloem bestuiven en de „Wecken“ bij volle gisting inovenen.

Baktemperatuur:	230 °C met veel stoom
Baktijd:	15 minuten

Le Pain PAN DORO

Recette:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Eau	6,5 - 7 l
Levure	0,300 kg
Poids de la pâte	17,300 kg

Mode d'emploi:

Temps de pétrissage:	au batteur:	5 + (5-7)
	au pétrin:	5 + (15-20) min.
Température de la pâte:		26 °C
Pointage:		15 minutes
Température du four:		20 °C en-dessous de la température de cuisson des petits pains.

Toast PAN DORO

Recette:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Eau	6 - 6,5 l
Levure	0,400 kg
Poids de la pâte	16,900 kg

Mode d'emploi:

Temps de pétrissage:	au batteur:	3 + (5-7)
	au pétrin:	5 + env. 20 min.
Température de la pâte:		24 - 26 °C
Pointage:		15 minutes

Les pièces plus grandes peuvent être travaillées directement. Après 3/4 de pousse, cuire à 220 °C, environ 40 minutes.

Petits Pains Alsaciens PAN DORO

Recette:

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Eau	6,500 l
Levure	0,300 kg
Poids de la pâte	16,800 kg

Mode d'emploi:

Temps de pétrissage:	au batteur:	3 + (5-7)
	au pétrin:	5 + env. 20 min.
Température de la pâte:		25 °C
Pointage:		15 minutes

Peser des pièces de 1.500 g, puis les diviser en pâtons. Mettre les pièces deux à deux sur un drap fariné ou sur des couches farinées, saupoudrer avec de la farine et enfourner les petits pains alsaciens après leur fermentation.

Température du four:	230 °C en donnant beaucoup de vapeur.
Temps de cuisson:	env. 15 minutes

