

KOMPLET Soft Pan 40

Een beetje vakantie!

Le goût des vacances!

40% MIX VOOR DE BEREIDING VAN ZACHTE TARWEPRODUCTEN MET EEN MEDITERRAAN KARAKTER.

MIX 40% POUR LA PRÉPARATION DE PRODUITS DE BLÉ MOELLEUX AVEC UN CARACTÈRE MÉDITERRANÉEN.

DE PRODUCTVOORDELEN:

- eenvoudige verwerking
- veelvuldige variatiemogelijkheden voor snacks
- goede houdbaarheid
- heerlijk aromatisch gebak met een goudgele, sappige kruim en een zacht karakter
- voor een buitengewone smaak helemaal volgens de mediterrane trend

LES AVANTAGES DU PRODUIT:

- préparation fiable
- offre des possibilités multiples pour l'élaboration de divers snacks salés
- longue fraîcheur
- produit à l'arôme délicieux avec une mie jaune dorée succulente et un caractère moelleux
- pour un goût exceptionnel suivant la tendance méditerranéenne



Basisrecept – Recette de base Recept 1 – Recette 1

KOMPLET Soft Pan 40	4.000 g
tarwebloem / farine de froment	6.000 g
olijfolie / huile d'olives	400 g
gist / levure	400 g
water / eau	ca. 5.600 g

Totaal deeg / total pâte ca. 16.400 g

Kneettijd / Pétrissage: 2 + 4 min
(spirale/spiraal)

Deegtemp. / Temp. pâte: 25 °C

Deegrust / Repos: 15 min

Kruidenmengeling / Mélange d'épices

Oregano / Origan	40 g
Basilicum / Basilic	30 g
Zout, grof / Sel, gros grains	150 g
Sesam / Sésame	780 g

Totaal / Total 1.000 g

Basisrecept – Recette de base pour petits pains Pizza voor Pizzabroodjes Recept 2 – Recette 2

KOMPLET Soft Pan 40	2.000 g
tarwebloem / farine de froment	3.000 g
olijfolie / huile d'olives	200 g
gist / levure	200 g
water / eau	ca. 2.900 g

Totaal deeg / total pâte ca. 8.300 g

Kneettijd / Pétrissage: 2 + 5 min
(spirale/spiraal)

Deegtemp. / Temp. pâte: 25 °C

Deegrust / Repos: 15 min



Notre Passion: Le Pain

KOMPLET Soft Pan 40

Een beetje vakantie!

Le goût des vacances!



Tonijnbeleg – farce de thon

KOMPLET Béchamel	200 g
gezeefde tomaten / tomates passées	1000 g
tonijn met sap / thon avec jus	350 g

De ingrediënten mengen, met zout, peper, look, basilicum en pizzakruiden op smaak brengen. Mélanger les ingrédients et assaisonner de sel, poivre, ail, basilic et épices pour pizza.

Focaccia met tonijn (60x40) Basisrecept 1

Kaas	200 g
Tonijnbeleg (zie recept)	550 g
Kappertjes	30 g
Erwten	100 g

Soft-Pan-deeg volgens het **basisrecept 1** bereiden. Na de deegrust de stukken afwegen, lang steken en na de tussenrijs uitrollen.

Deeggewicht:	1.600 g
Tussenrijs:	15 minuten

De deegstukken met olijfolie bestrijken en het tonijnbeleg met een spuitzak (ø 13 mm) opspuiten. Tenslotte de kappertjes en de erwten erop verdelen. Na de rijs met stoom afbakken.

Rijstijd:	35 - 45 minuten
Baktijd:	25 - 30 minuten
Baktemperatuur:	190 - 200 °C

Petits pains Pizza Recette de base 2

Préparer la pâte Soft Pan suivant la **recette de base 2** pour petits pains Pizza. Après le pointage, peser les pâtons, bouler et laisser reposer couvert.

Poids des pâtons:	2.100 g (presse 30)
Pointage:	15 minutes

Après le pointage, la pâte est divisée et boulée. Ensuite abaisser les pâtons sur une épaisseur de +/- 1cm. Après 3/4 de pousse, décorer les pâtons avec des champignons, lardons, poivrons, olives, salami, fromage fêta ou thon suivant les souhaits.

Aprêt:	30 - 35 minutes
Ensuite, saupoudrer de fromage et enfourner.	

Temps cuisson / Baktijd:	15 - 17 minutes
Température / Temp.:	190 °C (vapeur/stoom)

Focaccia au thon (60x40) Recept de base 1

Fromage	200 g
Pâte de thon (voir recette)	550 g
Câpres	30 g
Petits Pois	100 g

Préparer la pâte Soft Pan suivant la **recette de base 1**. Après le repos, peser les pâtons, travailler en long et laminer après la fermentation interrompue.

Poids des pâtons:	1.600 g
Ferm. interrompue:	15 minutes

Enduire les pâtons de huile d'olives et dresser la farce de thon à la poche (ø 13 mm). Ensuite répartir les câpres et les petits pois. Après la fermentation, enfourner avec vapeur.

Fermentation:	35 - 45 minutes
Temps de cuisson:	25 - 30 minutes
Temp. de cuisson:	190 - 200 °C



Pizzabroodjes Basisrecept 2

Soft-Pan-deeg volgens het **basisrecept 2** voor pizzabroodjes bereiden. Na de deegrust, deegstukken afwegen, opbollen en toegedekt laten rusten.

Gewicht deegstukken:	2.100 g (30 stuks)
Bolrijs:	15 minuten

Na de bolrijs, de deegstukken afwegen, opbollen. De stukken plat duwen (+/- 1 cm). Na 3/4 van de rijs, de deegstukken met champignons, spekstukjes, paprika, olijven, salami, fetakaas of tonijn naar believen decoreren.

Rijstijd:	30 - 35 minuten
Dan met kaas bestrooien en bakken.	

Temps cuisson / Baktijd:	15 - 17 minuten
Température / Temp.:	190 °C (vapeur/stoom)



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!