

KOMPLET Nordländer

Force et vitalité

Kracht en vitaliteit

MIX 100% POUR UN PAIN AU MÉLANGE DE SEIGLE

100% MIX VOOR DE BEREIDING VAN ROGGENMIXBROOD

LES POINTS FORTS DU PRODUIT:

- mix 100 %
- riche en graines de tournesol
- au sel iodé
- arôme délicieux du seigle malté
- réalisation facile et fiable
- très longue conservation

Recette pour conduite directe de la pâte

KOMPLET Nordländer	10,000 kg
Eau	ca. 6,000 - 6,500 kg
Levure	0,200 kg
Poids total	ca. 16,200 - 16,700 kg

Mode d'emploi

Pétrissage (spirale):	15 + 5 min.
Pointage:	30 min.
Poids:	700 g pour pains de 600 g
Température de cuisson:	ca. 250 °C tombant à 200 °C
Temps de cuisson:	pain sur couche +/- 60 min. pain en caisse +/- 70 min.

DE BELANGRIJKSTE KENMERKEN:

- 100% mix
- rijk aan zonnebloempitten
- bevat zout met jodium verrijkt
- heerlijk aroma van roggemout
- eenvoudige en betrouwbare bereiding
- zeer lange vershoudbaarheid

Recept voor directe deegbereiding

KOMPLET Nordländer	10,000 kg
Water	ca. 6,000 - 6,500 kg
Gist	0,200 kg
Totaalgewicht	ca. 16,200 - 16,700 kg

Bereiding

Kneadtijd (Spiraal):	15 + 5 min.
Deegrust:	30 min.
Gewicht:	700 g voor brood van 600 g
Baktemperatuur:	ca. 250 °C dalend tot 200 °C
Baktijd:	op vloer gebakken brood: +/- 60 min. in houten bakvormen: +/- 70 min.



Notre Passion: Le Savoir-Faire!

KOMPLET Nordländer

Force et vitalité

Doublez, voir triplez la conservation de votre pain **Nordländer** par le procédé de pasteurisation: Un moyen pour satisfaire un plus grand nombre de clients et cela sans invendus.

Ce procédé améliore la qualité microbienne du pain, prolonge sa conservation et préserve la qualité organoleptique du pain

1.



2.



3.



4.

Procédé:

1. Après refroidissement, coupez le pain et mettez-le dans le sachet **Nordländer** (spécial pasteurisation). Fermez avec le clip en éliminant l'air.
2. Déposez les pains emballés sur grille et mettez dans le four avec une température de 100 à 120°C maximum.
Après +/- 60 minutes, testez la température interne d'un pain. Elle doit impérativement atteindre 75 à 85°C.
3. Enlevez les pains du four et laissez refroidir lentement afin d'éviter une condensation.
4. Collez l'étiquette sur le sachet.

Werkwijze:

1. Het brood laten afkoelen, snijden en in de zakjes voor **Nordländer** verpakken. De lucht uit het zakje laten en met de clip sluiten.
2. De verpakte broden op rooster zetten en bij een temperatuur van 100 à 120°C max inovenen. Na ca. 60 minuten, de interne temperatuur van een brood testen. Deze moet tussen 75 en 85°C zijn.
3. De broden uit de oven nemen en langzaam laten afkoelen om de vorming van condensatie te vermijden.
4. Plak de sticker op het zakje.

Uit het goede het beste bakken!



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com