

Een eiwitrijk brood voor de hele familie

ProBody Clear



KOMPLET Probody Clear 100 : Een 100 % mix voor de bereiding van lichtbruine en eiwitrijke broden die geschikt zijn voor de hele gezin.

KOMPLET Probody Clear 100 bevat zonnebloempitten, lijnzaad, maïskorrels, geroosterd pompoenpitiwit en chiazaad.

Voordelen:

- heerlijke smaak
- een zeer lange vershouwing
- Clean Label (behalve vitamine C)
- geschikt voor brood en broodjes
- bevat ca. 17% eiwitten en meer dan 5% voedingsvezels

Kenmerken:

- 100 % mix
- constante kwaliteit
- eenvoudige bereiding

Basisrecept:

KOMPLET Probody Clear 100	10.000 g
Gist	250 g
Water	6.500 g

Kneedtijd (spiraal) : 5 min. in 1^{ste} versnelling
3 min. in 2^{de} versnelling

Deegtemperatuur : 25 °C

Bulkrijs : 15 min.

Gewicht deegstukken : 360 g en opbollen

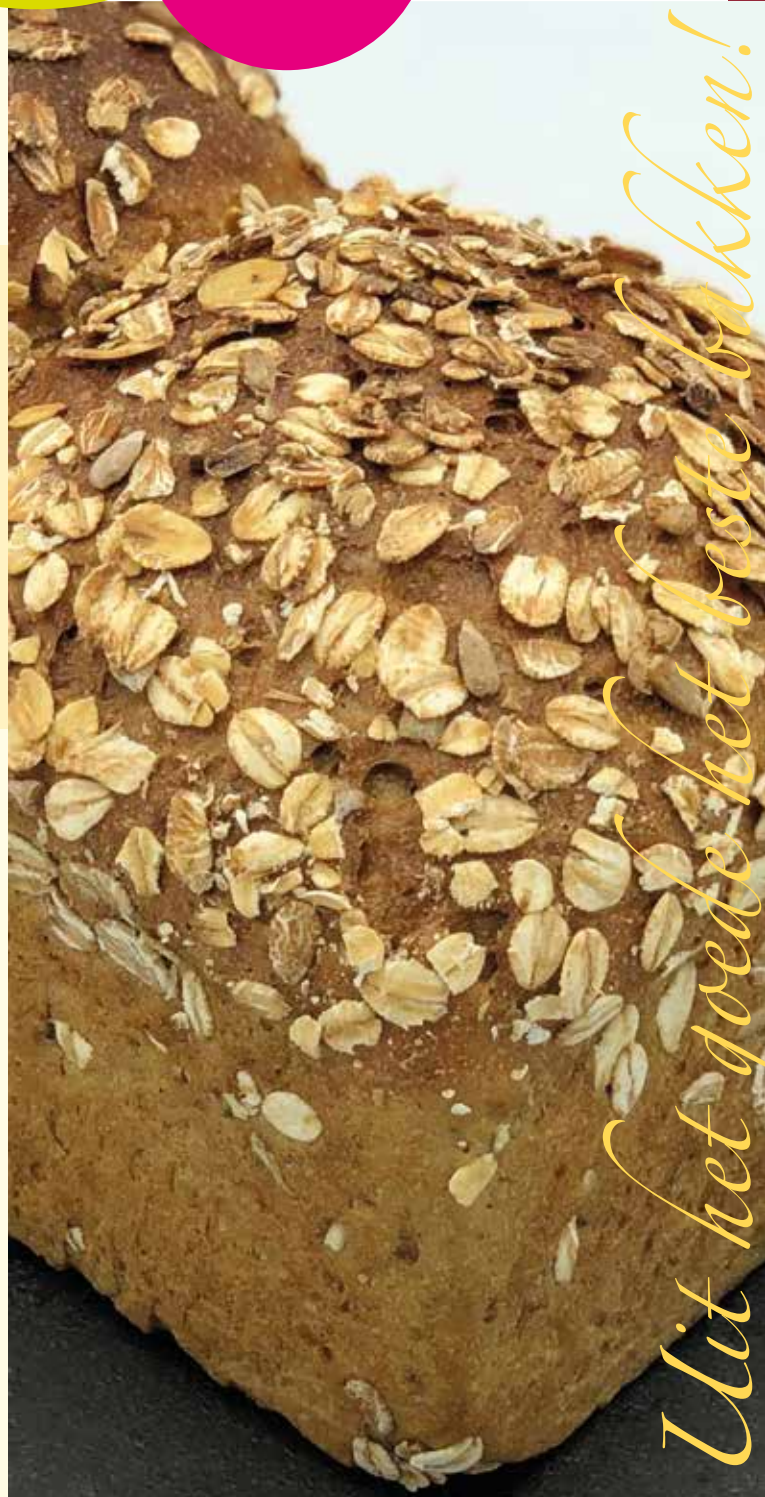
Bolrijs : 15 min.

Vorm : Lang steken, 2 deegstukken per bakvorm, lichtjes bevochtigen en in **KOMPLET Backmüsli** rollen.

Rijstijd : 50 min., 28 °C, 80 % R.V.

Baktemperatuur : 240 °C dalend naar 200 °C, met stoom

Baktijd : 45 min., 10 min. voor het einde van de baktijd sleutel openen



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

Un pain riche en protéines
pour toute la famille

ProBody Clear



Le pain **KOMPLET Probody Clear 100** : un mélange complet (100 %) pour la réalisation de pains légèrement gris, riche en protéines qui convient à toute la famille.

Le **KOMPLET Probody Clear 100** contient des graines de tournesol, des graines de lin, du granulé de maïs, des protéines de graines de citrouille grillées et des graines de chia.

Avantages :

- goût délicieux
- une très longue conservation
- Clean Label (sauf vitamine C)
- convient pour des pains et des petits pains
- contient environ 17 % de protéines et plus de 5 % de fibres

Facilités :

- mélange 100 %
- qualité constante
- facile d'emploi

Recette de base :

KOMPLET Probody Clear 100	10.000 g
Levure	250 g
Eau	6.500 g

Pétrissage (spirale) : 5 min. en 1^{ère} vitesse
3 min. en 2^{ème} vitesse

Température de la pâte °C : 25 °C

Fermentation en masse : 15 min.

Poids des pâtons : 360 g et bouler

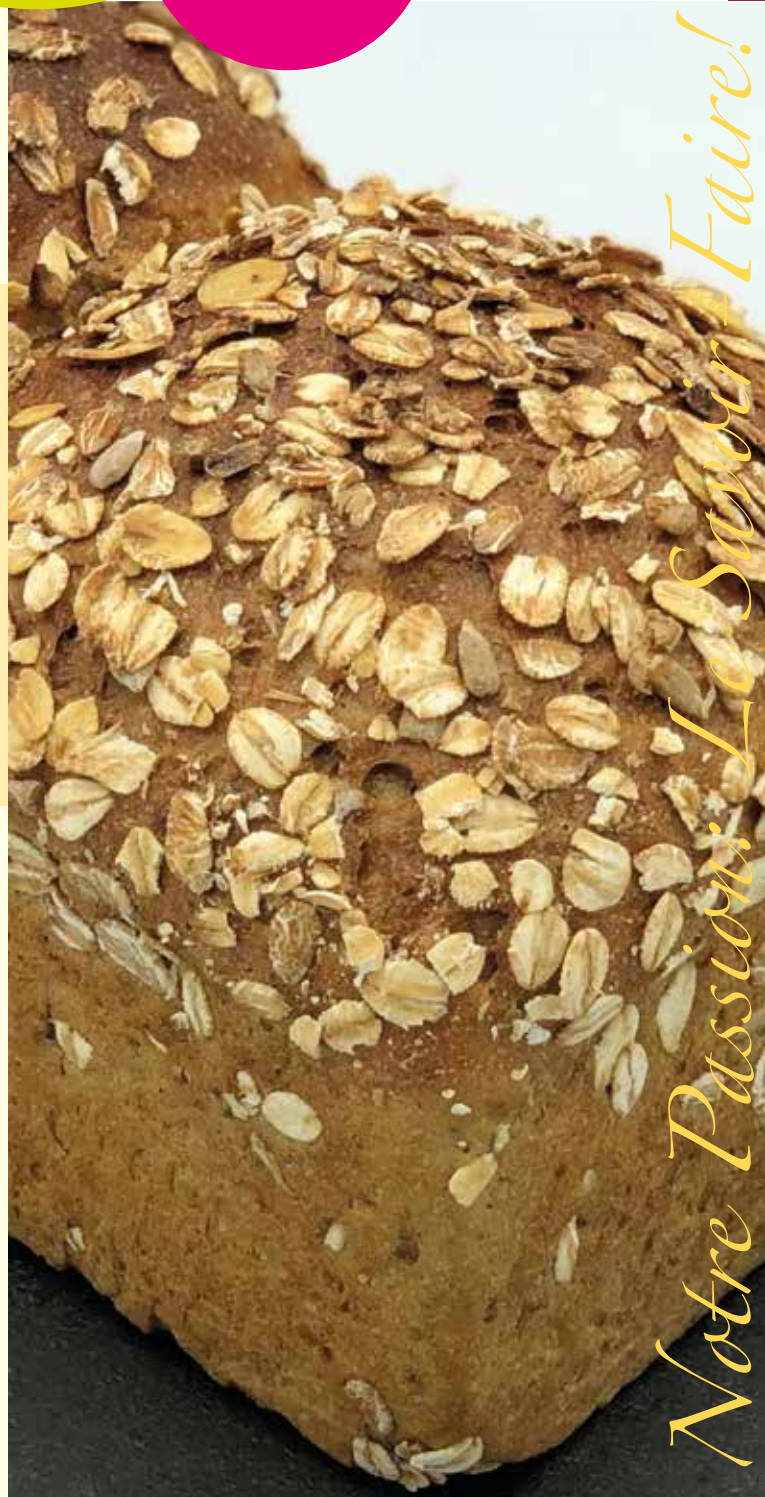
2ème fermentation : 15 min.

Façonner : Façonner en brique, 2 pâtons par platine, humidifier légèrement la surface et les rouler dans le **KOMPLET Backmüsli**

Fermentation finale : 50 min., 28 °C, 80 % H.R.

Température du four : 240 °C tombant à 200 °C, avec vapeur

Temps de cuisson : 45 min. ouvrir la clé 10 min. avant la fin de cuisson



Notre Passion: Le Savoir-Faire!



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com