

KOMPLET Grainstar

Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.

KOMPLET Grainstar : UW UNIEKE MIX VOOR HET MAKEN VAN HEERLIJK GEZOND BROOD.

Met **KOMPLET GRAINSTAR** ontdek de aromatische smaak van hele haver verrijkt met zaden en graanvlokken. Het is gemaakt zonder gist, rijk aan granen en zaden met een nootachtige smaak en een uniek aroma dankzij de honingtoetsen.

KOMPLET GRAINSTAR is een onvergelijkbaar product!

Het kan op verschillende momenten van de dag worden gegeten: een energiek ontbijt, een stevige brunch, een heerlijk tussendoortje. Natuur of met zoet of hartig beleg.

Voordelen :

- Zeer rijk aan zaden (zonnebloem, pompoen, vlas, sesam, psyllium, chia)
- Zonder bloem
- Zonder gist
- Rijk aan vezels
- Bron van eiwitten
- Minder koolhydraten
- Bron van omega-3

Recept (voor 32 broden):

KOMPLET Grainstar	10.000 g
Zout	170 g
Honing	650 g
KOMPLET Plantaardige olie 10 l	650 g
Warm Water	7.500 g

KOMPLET Zonnebloempitten

Kneden (spiraal) : 8 min. op lage snelheid

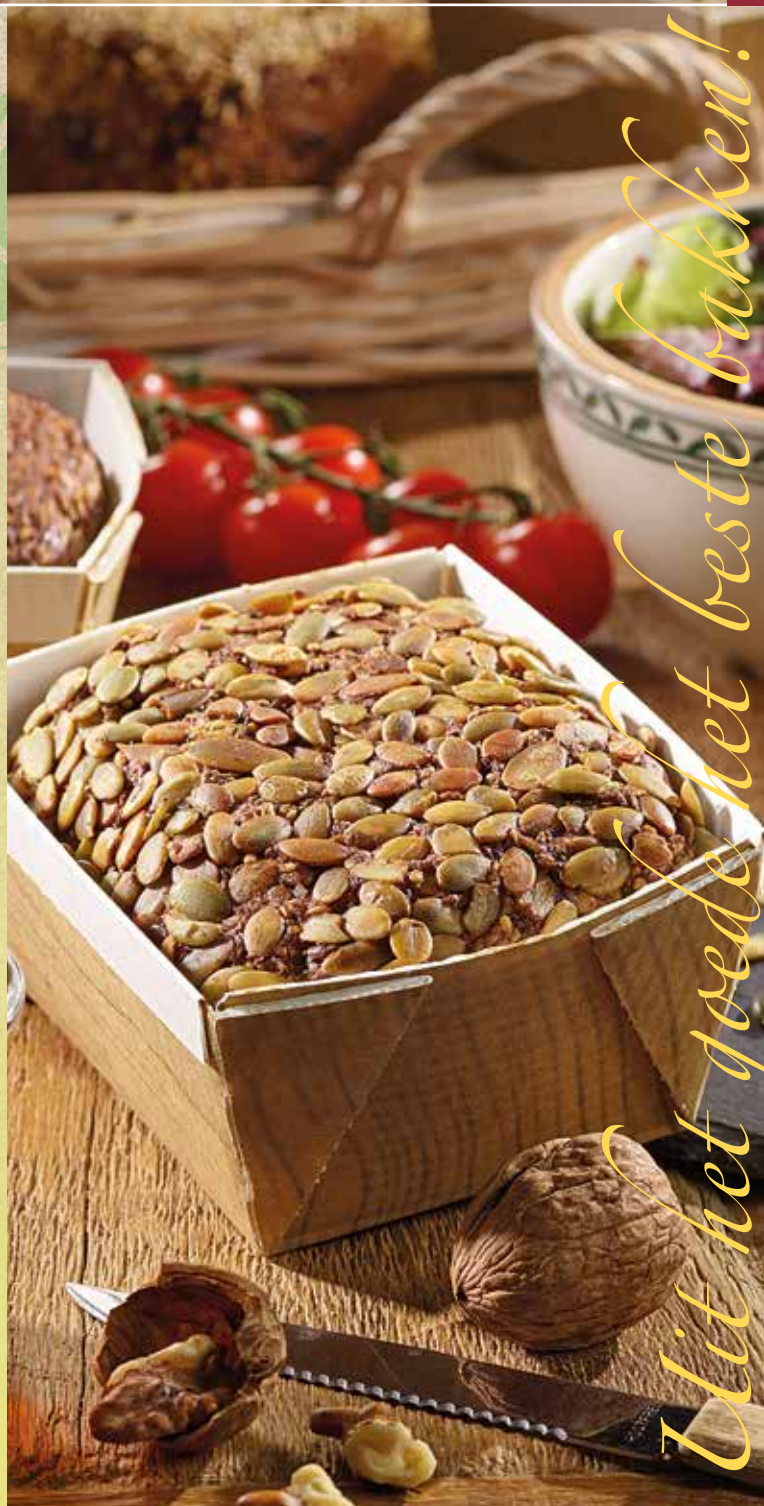
Deegtemperatuur : 30 °C

Afwerking : Snijd de broden na het mengen in stukken, vorm ze lichtjes en bevochtig het oppervlak alvorens ze in **KOMPLET Zonnebloempitten** te rollen; leg de deegstukken vervolgens in ingevette **KOMPLET Grainstar bakvormen**.

Laat 1 uur riizen bij kamertemperatuur

Baktemperatuur : 200 °C dalend naar 170 °C

Baktijd : 120 min.



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

KOMPLET Grainstar

Notre savoir-faire au service de votre créativité.

KOMPLET Grainstar : VOTRE MÉLANGE UNIQUE, POUR FABRIQUER UN PAIN SANS LEVURE SAVOUREUX ET DÉLICIEUSEMENT SAIN.

Avec **KOMPLET GRAINSTAR** retrouvez le goût aromatique de l'avoine entier enrichi de graines et de flocons de céréales. Il se fabrique sans levure, riche en grains et graines avec une saveur de noisette et un arôme unique grâce aux notes de miel.

KOMPLET GRAINSTAR un produit incomparable !

Il peut être consommé à différents moments de la journée : un petit-déjeuner énergétique, un brunch copieux, une délicieuse collation. Tel quel ou enrichi de garnitures sucrées ou salées.

Avantages :

- Très riche en graines (tournesol, courge, lin, sésame, Psyllium, Chia)
- Sans farine
- Sans levure
- Riche en fibres
- Source de protéines
- Moins de glucides
- Source d'oméga-3

Recette de base :

KOMPLET Grainstar	10.000 g
Sel	170 g
Miel	650 g
KOMPLET Huile végétale 10 l	650 g
Eau chaude	7.500 g

Décoration : **KOMPLET Graines de tournesol**

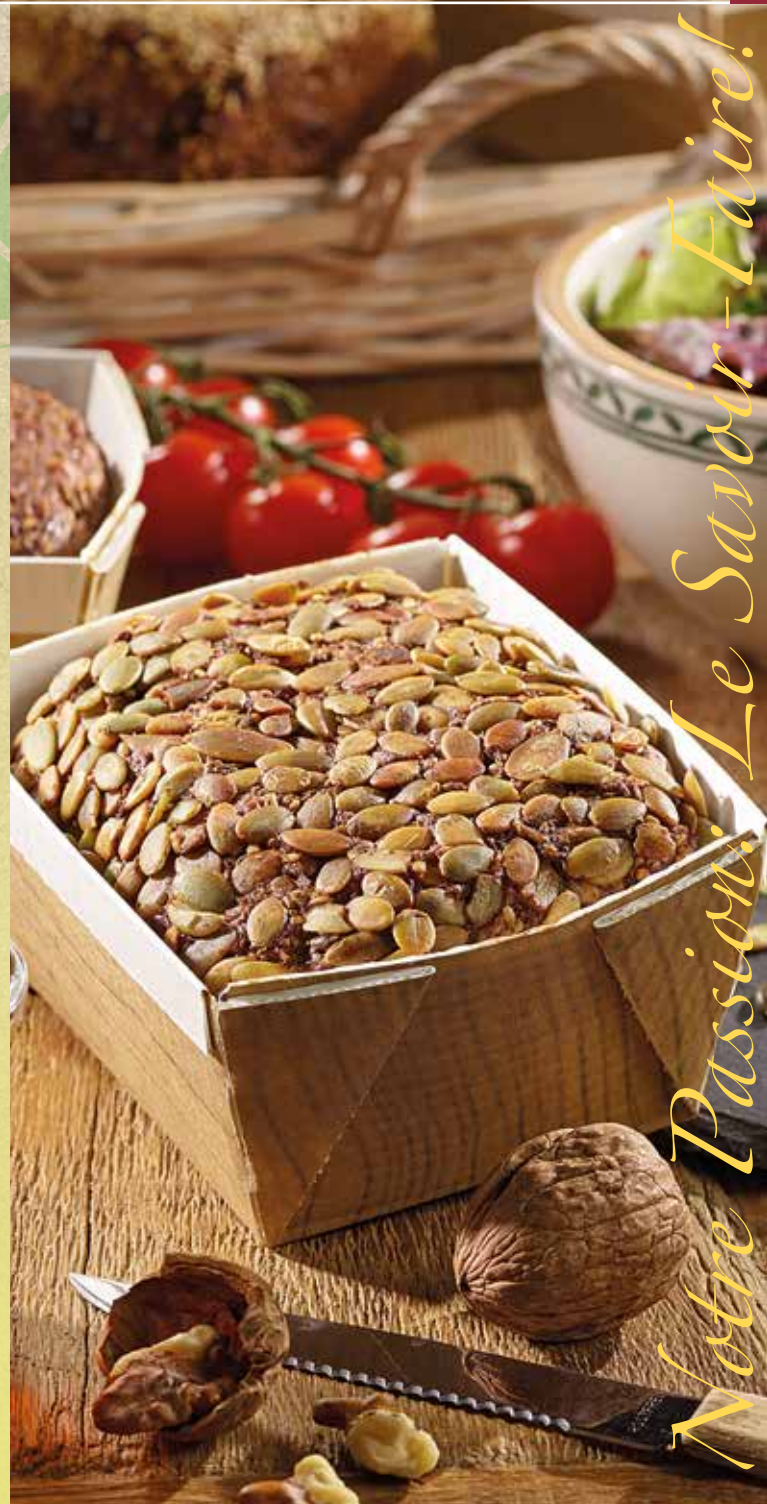
Pétrissage (spirale) : 8 min. à vitesse lente
Température de la pâte : 30 °C

Façonner : Après avoir mélangé, détailler des pâtons de 590 g, les mettre légèrement en forme et humidifier la surface avant de la rouler dans le **KOMPLET Graines de tournesol**. Placer ensuite les pains dans des moules de cuisson **KOMPLET Grainstar graissés**.

Laisser reposer pendant 1 h à température ambiante.

Température de cuisson : 200 °C puis
baisser à 170 °C

Temps de cuisson : 120 min.



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