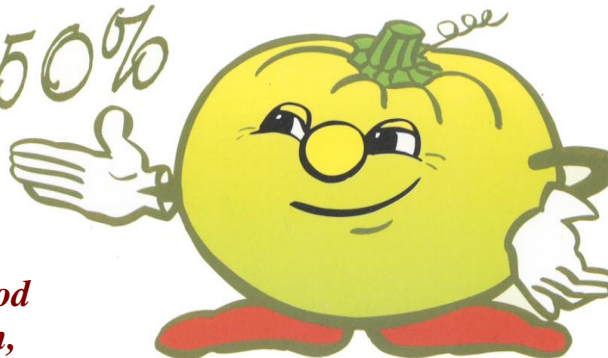


KOMPLET Kürbiskernbrot 50%



*50% mix voor de bereiding
van een aromatisch tarwemixbrood
met pompoenpitten, roggevlokken,
sesamzaad, lijnzaad en sojakorrels.*

- eenvoudige, rationele en betrouwbare verwerking
- hartelijke, interessante smaak
- goede vershouding
- Kürbiskernbrot is het ideale brood voor een uitgebalanceerde voeding

Recept:

Kürbiskernbrot

KOMPLET Kürbiskernbrot 50	5,000 kg
Tarwebloem	5,000 kg
Gist	0,250 kg
Water	± 5,850 kg
Totaalgewicht	± 16,100 kg

Kneedtijd: 5 min. in 1ste, 5 min. in 2de (spiraal)

Deegtemperatuur: 26-28°C

Deegrust: 15-20 minuten

Gewicht deegstukken: 0,700 kg (voor 600g-brood)

Na het afwegen, de deegstukken rond werken en naar gelang de gewenste vorm (rond of lang) verder verwerken. Dan in met pompoenpitten bestrooide broodvormen leggen en laten rijzen.

Rijs: 25-30 minuten bij 30°C en 75 r.v.

Na de rijs op inschietaapijten zetten, inkerven (kruis) en met stoom inoven. Na 3 minuten de sleutel gedurende 5 minuten openen.

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: ca. 50 minuten

Kürbiskernbrötchen

KOMPLET Kürbiskernbrot 50	5,000 kg
Tarwebloem	5,000 kg
Komplet Pluspan 2000	0,100 kg
Gist	0,400 kg
Water	± 5,600 kg
Totaalgewicht	± 16,100 kg

Kneedtijd: 3 min. in 1ste, 5 min. in 2de (spiraal)

Deegtemperatuur: 25-26°C

Deegrust: 10 minuten

Gewicht: 2,100 kg (per pers)

Na het afwegen de stukken rond werken.

Bolrijs: 15 minuten

Na de bolrijs enkel verdelen (niet rondwerken), met water bestrijken, in pompoenpitten duwen. Dan op vloer zetten en laten rijzen.

Rijstijd: 25-35 min. bij 30°C en 75% r.v.

Na de rijs op inschietaapijten of bakplaten zetten. Met stoom inoven en zoals broodjes afbakken.

Baktemperatuur: voor broodjes

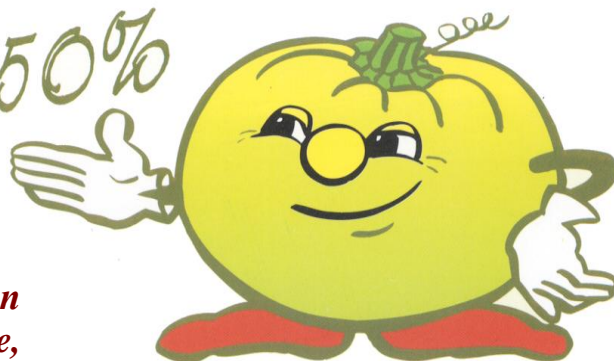
Baktijd: ± 20 minuten

KOMPLET Benelux
Maison 1 H
L – 9952 Drinklange



Tel.: 00352/99 76 39
Fax: 00352/97 80 24
info-komplet-benelux@komplet.com
www.komplet.com

KOMPLET Kürbiskernbrot 50%



**Mix 50% pour la préparation
d'un pain de mélange de blé riche en
graines de potiron, flocons de seigle,
graines de sésame, graines de lin
et concassés de soja.**

- **préparation simple, rationnelle et fiable**
- **goût savoureux et intéressant**
- **bonne fraîcheur**
- **Kürbiskernbrot est le pain idéal pour une alimentation équilibrée**

Recette:

Kürbiskernbrot

KOMPLET Kürbiskernbrot 50	5,000 kg
Farine de froment	5,000 kg
Levure	0,250 kg
Eau	± 5,850 kg
Poids total	± 16,100 kg

Temps de pétrissage: 5 min en 1^e, 5 min en 2^e
(spirale)

Temp. de la pâte: 26-28°C

Repos de la pâte: 15-20 minutes

Poids des pâtons: 0,700 kg (pour pains 600g)

Travailler les pâtons en rond et d'après la forme souhaitée façonner en long ou en rond. Ensuite déposer dans des corbeilles à pain saupoudrées de graines de potiron et déposer sur couches.

Durée de fermentation: 25-30 min à 30°C / 75 h.r.
Après la fermentation, déposer sur des tapis d'enfournement et enfourner avec vapeur. Après 3 min ouvrir la clé pendant 5 minutes.

Temp. de cuisson: 240°C tombant à 200°C

Temps de cuisson: ± 50 minutes

Kürbiskernbrötchen

KOMPLET Kürbiskernbrot 50	5,000 kg
Farine de froment	5,000 kg
Komplet Pluspan 2000	0,100 kg
Levure	0,400 kg
Eau	± 5,600 kg
Poids total	± 16,100 kg

Temps de pétrissage: 3 min en 1^e, 5 min en 2^e
(spirale)

Temp. de la pâte: 25-26°C

Repos de la pâte: 10 minutes

Poids des pâtons: 2,100 kg (par presse)

Après avoir pesé, travailler les pâtons en rond.
Apprêt: 15 minutes

Après l'apprêt, simplement diviser (ne pas bouler), enduire d'eau et pousser dans des graines de potiron. Ensuite mettre sur couches.

Durée de ferment.: 25-35 min à 30°C/75% h.r.
Après la fermentation, déposer sur tapis d'enfournement ou sur tôles perforées. Enfournement avec vapeur et cuire comme des petits pains.

Temp. de cuisson: pour petits pains

Temps de cuisson: ± 20 minutes

KOMPLET Benelux

Maison 1 H

L – 9952 Drinklange



Tel.: 00352/99 76 39

Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com

www.kompletbenelux.com