



# PAIN FAGNARD 50 BROOD

Concentré 50 % pour un pain typique.  
50 % concentraat voor een typisch brood



FORCE - KRACHTIG - NATURE - NATUUR - VITALITÉ - VITALITEIT



Un mélange subtil de graines et de céréales.  
Een subtiele mix van granen en zaden.



Komplet Benelux • Maison 1H • L-9952 Drinklange  
Tel: 00352/99 76 39 • Fax : 00352/97 80 24  
info@kompletbenelux.com • www.kompletbenelux.com



FORCE - KRACHTIG - NATURE - NATUUR - VITALITÉ - VITALITEIT



# PAIN FAGNARD 50 BROOD

Un mélange de céréales sélectionnées pour un pain complet de caractère.  
Een mix met uitgelezen granen voor een brood met karakter.

## Recette:

KOMPLET Pain Fagnard 50	5.000 g
Farine blanche	5.000 g
Eau	5.700 g
Levure	250 g
Poids total	15.950 g

Cette recette contient déjà le sel.

Récolte: +/- 23 pains de 600 g cuits

## Réalisation:

Temp de pétrissage : 2 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse  
5 à 7 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse

Température de la pâte: 26 ° C

Repos de la pâte: +/- 30 minutes

Poids des pâtons: 680 g

Apprêt: +/- 50 minutes

Température de cuisson: 230 ° C tombant à 200 ° C, vapeur normale

Temps de cuisson: 45 minutes

## Mode d'emploi:

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène et bien pétrie. Façonnage en long, décoré de farine ou de KOMPLET MIXED SEEDS. Poser les pâtons sur des platines perforées ou sur tapis d'enfournement.

Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignements complémentaires.

## Recept:

KOMPLET Fagnard Brood	5.000 g
Witte bloem	5.000 g
Water	5.700 g
Gist	250 g
Totaalgewicht	15.950 g

Dit recept bevat reeds zout.

Opbrengst : +/- 23 broden van 600 g gebakken

## Bereiding:

Kneettijd: 2 min. in 1<sup>ste</sup> versnelling  
5 à 7 min. in 2<sup>de</sup> versnelling

Deegtemperatuur: 26 ° C

Deegrust: +/- 30 minuten

Gew. deegstukken: 680 g

Rijstijd: +/- 50 minuten

Baktemperatuur: 230 ° C met dalende temperatuur tot 200 ° C, normaal stoom geven

Baktijd: 45 minuten

## Werkwijze:

Alle ingrediënten goed kneden tot een homogene massa. Lang werken en decoreren met meel of KOMPLET MIXED SEEDS. De deegstukken op geperforeerde platen of tapijten leggen.

Onze vakmensen staan steeds weer voor u klaar voor advies of aanvullende informatie.



Notre Passion : Le Savoir Faire !  
Uit het goede het beste bakken !

Komplet Benelux • Maison 1H • L-9952 Drinklange  
Tel: 00352/99 76 39 • Fax : 00352/97 80 24  
info@kompletbenelux.com • www.kompletbenelux.com