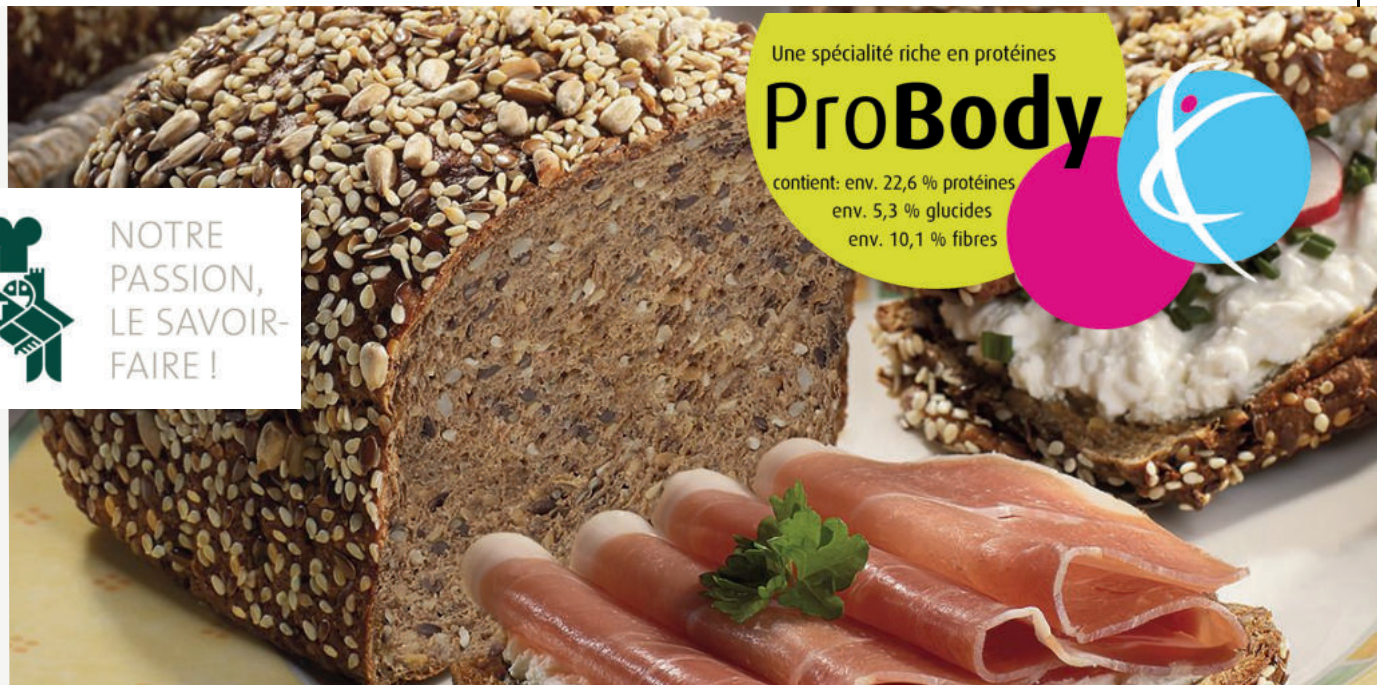


# KOMPLET Probody 100



NOTRE  
PASSION,  
LE SAVOIR-  
FAIRE !



Une spécialité riche en protéines

## ProBody

contient: env. 22,6 % protéines  
env. 5,3 % glucides  
env. 10,1 % fibres



## SAC DE 25 KG. – RÉF : 11277.40

**KOMPLET Probody 100, le mélange pour la fabrication d'un pain riche en protéines et en fibres, avec une teneur réduite en glucides.**



## AVANTAGES

- Plus de 22 % de protéines
- Riche en fibres (env. 10 %)
- Contient env. 7 % de céréales complètes et env. 22 % de graines
- Contient des graines de lin, de tournesol, du lin jaune et du sésame
- Teneur réduite en glucides
- Clean Label

## RECETTE

### KOMPLET Probody 100

Levure  
Eau

10.000 g  
300 g  
8.600 g

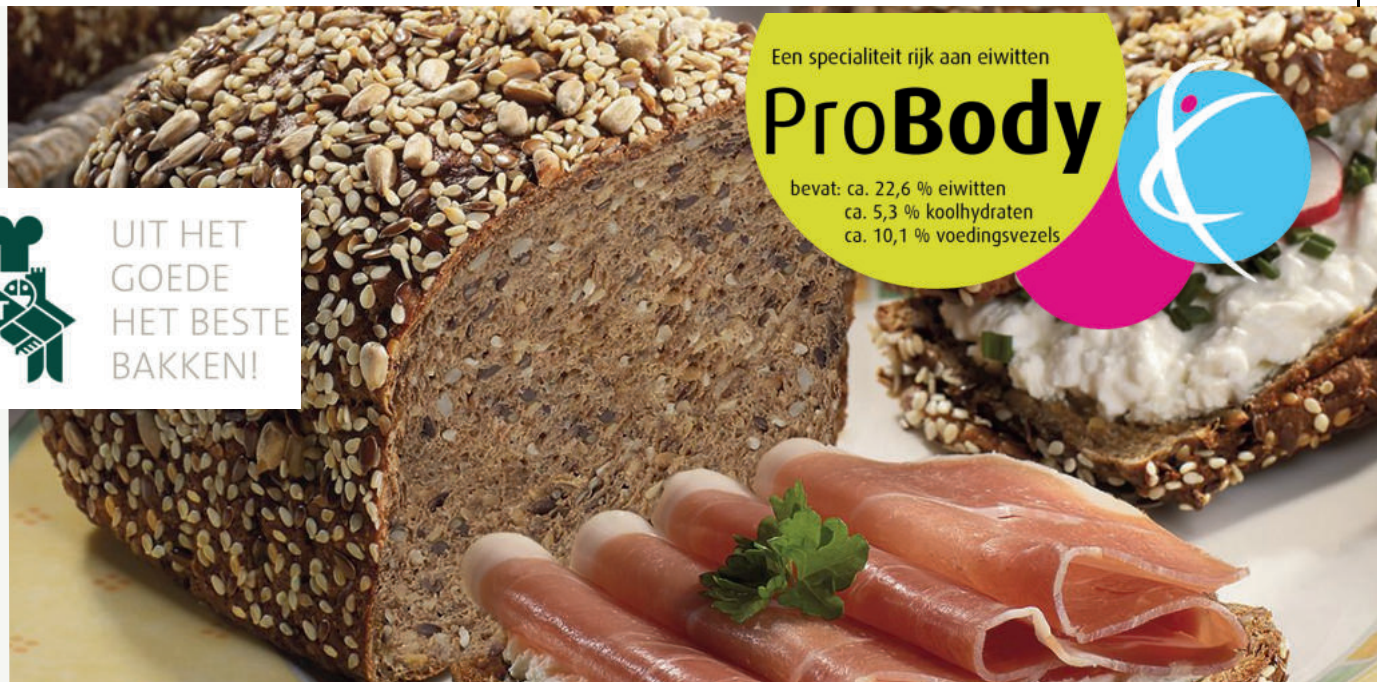
## PREPARATION

Mélanger **KOMPLET ProBody 100** et l'eau dans le pétrin à spirale, pendant 2 min. en 1ère vitesse.  
Laisser macérer la pâte dans la cuve pendant 10 min. Ajouter la levure.  
**Pétrissage (spirale)** : 1 min. en 1ère vitesse, 13 à 15 min. en 2ème vitesse  
**Température de la pâte** : 26 à 28 ° C  
**Repos de la pâte** : 20 min.  
**Pointage** : environ 50 min.  
**Cuisson** : 245 ° C tombant à 200 ° C pendant 70 min. (avec vapeur)

# KOMPLET Probody 100



UIT HET  
GOEDE  
HET BESTE  
BAKKEN!



Een specialiteit rijk aan eiwitten

## ProBody

bevat: ca. 22,6 % eiwitten  
ca. 5,3 % koolhydraten  
ca. 10,1 % voedingsvezels



## ZAK VAN 25 KG. – REF : 11277.40

**KOMPLET Probody 100, de mix voor het maken van een eiwit- en vezelrijk brood met een verlaagd koolhydraatgehalte.**



## VOORDELEN

- Meer dan 22% eiwitten
- Rijk aan vezels (ca. 10%)
- Bevat ca. 7% volkorengranen en ca. 22% zaden
- Bevat lijnzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad en sesamzaad
- Verlaagd koolhydraatgehalte
- Clean Label

## RECEPT

**KOMPLET Probody 100**

Gist  
Water

10.000 g  
300 g  
8.600 g

## BEREIDING

**KOMPLET ProBody 100** en het water gedurende 2 min. in 1ste versnelling mengen in de spiraalkneder. Gedurende 10 min. laten rusten.

Daarna de gist toevoegen.

**Kneedtijd (spiraal)** : 1 min. in 1ste versnelling, 13 à 15 min. in 2de versnelling

**Deegtemperatuur** : 26 tot 28 °C

**Deegrust** : 20 min.

**Rijstijd** : ongeveer 50 min.

**Bakken** : 245 °C dalend tot 200 °C gedurende 70 min. (met stoom)