

# KOMPLET Altenburger

Sac de 25 kg

Réf.11672.02

## Recette

KOMPLET Altenburger.....	700 g
Farine.....	300 g
Levure.....	30 g
Eau.....	650 g
Sel.....	5 g



**Pétrin à spirale :** 8 min. en 1ère vitesse et  
2 min. en 2ème vitesse

**Température de la pâte :** 28 °C.

**Pointage :** 20 min.

**Poids des pâtons :** 720 g

**Apprêt :** 45 min.

**Température de cuisson :** 230 °C

**Temps de cuisson :** 45 à 50 min.

**C'est prêt !**



Notre savoir-faire au service  
de votre créativité !

**KOMPLET Altenburger**, un mélange élaboré pour une production de pains de seigle, qui se caractérisent par un arôme agréable, un goût légèrement acidulé du pain de seigle, ainsi qu'une longue fraîcheur.



### Avantages :

- Multi-recette
- Facile à mettre en oeuvre
- Clean label

[www.kompletbenelux.com](http://www.kompletbenelux.com)



# KOMPLET Altenburger

Zak van 25 kg

Ref.11672.02

## Recept

KOMPLET Altenburger.....	700 g
Bloem.....	300 g
Gist.....	30 g
Water.....	650 g
Zout.....	5 g



**Kneettijd** : 8 min. in 1ste versnelling en 2 min. in 2de versnelling

**Deegtemperatuur** : 28 °C.

**Deegrust** : 20 min.

**Gewicht deegstukken**: 720 g

**Rijstijd** : 45 min.

**Baktemperatuur** : 230 °C

**Baktijd** : 45 min. tot 50 min.

**Het is klaar !**



Onze knev-low ten dienste van uw creativiteit!

**KOMPLET Altenburger** is een mix voor het bereiden van rustieke broden met een zeer aangenaam aroma, een typische milde desemsmaak en een lange houdbaarheid.



### Voordelen:

- Multi-recept
- Eenvoudig in gebruik
- Clean label

[www.kompletbenelux.com](http://www.kompletbenelux.com)

