

KOMPLET Pompoenpittenbrood 50

Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.

KOMPLET Pompoenpittenbrood 50 : MENGELING VOOR DE BEREIDING VAN EEN BROOD RIJK AAN POMPOENPITTEN, ROGGEVLOKKEN, SESAMZAAD, LIJNZAAD EN SOJAKORRELS.

Pompoenpitten zijn rijk aan eiwitten, antioxidanten, vitaminen, mineralen en voedingsvezels. Ze hebben een lage glycemische index (25) en bevatten oleïne, dat het niveau van goede cholesterol verhoogt. Het is een zaad dat zeer rijk is aan magnesium.

Voordelen :

- een zeer lange vershouding
- heerlijke smaak dankzij de zadenmengeling
- zonder additieven (behalve vitamine C)
- voor een gezonde en evenwichtige voeding

Kenmerken :

- mix 50 %
- constante kwaliteit
- eenvoudige bereiding

Bereiding :

KOMPLET Pompoenpittenbrood 50	5.000 g
Witte bloem	5.000 g
Gist	250 g
Water	5.850 g

Bereiding :

Kneden (spiraal):	5 min. in 1 ^{ste} versnelling 5 min. in 2 ^{de} versnelling
Deegtemperatuur :	26 °C
Bulkrijfs:	15 min.
Gewicht deegstukken :	700 g en opbollen
Bolrijfs :	15 min.
Afwerking voor het bakken :	Naar de gewenste vorm werken, de bovenkant lichtjes bevochtigen en in pompoenpitten rollen.
Rijstijd :	45 min., 28 °C, 80 % R.V.
Baktemperatuur:	240 °C dalend naar 200 °C met stoom
Baktijd:	45 min., 10 min. voor het einde van de baktijd de sleutel openen



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

KOMPLET Pain aux graines de potiron 50

Notre savoir-faire au service de votre créativité.

LE PAIN KOMPLET Pain aux graines de potiron : MÉLANGE POUR LA PRÉPARATION D'UN PAIN RICHE EN GRAINES DE POTIRON, FLOCONS DE SEIGLE, GRAINES DE SÉSAME, GRAINES DE LIN ET CONCASSÉES DE SOJA.

Les graines de courges sont riches en protéines, en antioxydants, en vitamines, en minéraux et en fibres alimentaires. Elles ont un index glycémique bas (25) et sont très riches en acide oléique qui permet d'augmenter le taux du bon cholestérol. C'est une graine très riche en magnésium.

Avantages :

- une très longue conservation
- goût délicieux grâce au mélange de graines
- sans additif (sauf vitamine C)
- pour une alimentation saine et équilibrée

Facilités :

- mélange 100 %
- qualité constante
- facile d'emploi

Recette de base :

KOMPLET Pain aux graines de potiron	5.000 g
Farine Blanche	5.000 g
Levure	250 g
Eau	5.850 g

Mode opératoire :

Pétrissage (spirale) : 5 min. en 1^{ère} vitesse
5 min. en 2^{ème} vitesse

Température de la pâte : 26°C

Fermentation en masse : 15 min.

Poids des pâtons : 700 g et bouler

2^{ème} fermentation : 15 min.

Façonner : Façonner à la forme souhaitée, humidifier légèrement la surface et les rouler dans des graines de courges.

Fermentation finale : 45 min., 28 °C, 80 % H.R.

Température de cuisson : 240°C tombant à 200 °C avec vapeur

Temps de cuisson : 45 min., ouvrir la clé
10 min. avant la fin de cuisson



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com