

KOMPLET Zwitsers Brood

Zak van 25 kg

Ref.10716.40

Recept



KOMPLET Zwitsers Brood.....	1.000 g
Bloem.....	4.000 g
Water.....	3.600 g
Gist.....	40 g



Kneedtijd: 5 min. in 1ste versnelling en 8 tot 10 min. in 2de versnelling. Voeg het water in meerdere keren toe.

Deegtemperatuur: 24 °C.

Rusttijd van het deeg: 2 x 120 min. met een doorslagtussen de rusttijden.

Bereiding: stort het deeg uit op een goed met bloembestoven tafel en snijd deegstukken in de gewenste vorm.

Rijstijd: 30 min.

Baktijd en temperatuur: 24 min. op 240°C, daarna de temperatuur laten zakken naar 200°C met stoom voor een stokbrood van 350 g.

Het is klaar !



Onze know-how ten dienste van uw creativiteit!

KOMPLET Zwitsers Brood is een bloemsamenstelling voor het maken van licht gemoute broden en (opgedraaide) baguettes. Hiermee maakt u een origineel brood, rijk van smaak en met grote alveolen.



Voordelen:

- Clean Label
- Krokante korst
- Met tarwedeseem voor een heerlijke smaak.

www.kompletbenelux.com



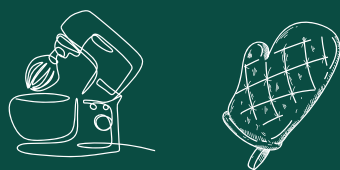
KOMPLET Pain Racines

Sac de 25 kg

Ref.10716.40

Recette

KOMPLET Pain Racines.....	1.000 g
Farine.....	4.000 g
Eau.....	3.600 g
Levure.....	40 g



Pétrin à spirale : 5 min. en 1ère vitesse, puis 8 à 10 min. en 2ème vitesse. Ajouter l'eau en plusieurs fois.

Température de la pâte : 24 °C.

Pointage : 2 x 120 min. avec rabat entre les temps de repos.

Fabrication : étaler la pâte sur une table bien farinée et découper des pâtons selon la forme désirée.

Aprêt : 30 min.

Température et temps de cuisson : 24 min. à 240°C four tombant à 200°C. avec vapeur pour une baguette de 350 g.

C'est prêt !



KOMPLET Pain Racines est un mélange pour la fabrication de pains et de baguettes torsadées légèrement maltées. Il permet de réaliser un pain original, riche en goût et aux alvéoles généreuses.



Avantages :

- Clean Label
- Croûte croustillante
- Avec levain de blé pour un goût délicieux

www.kompletbenelux.com

