

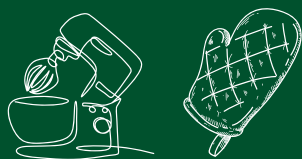
Triple Alliance

Sac de 25 kg

Réf. 11674.02

Recette

KOMPLET Triple Alliance.....1 000 g
Eau.....600 à 650 g
Levure.....25 g



Pétrin à spirale : 5 min. en 1ère puis 6 à 8 min. en 2ème vitesse.

Température de la pâte : 26 à 27°C.

Pointage : 35 à 45 min.

Apprêt : 45 à 50 min.

Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

C'est prêt!



La farine **KOMPLET Triple Alliance** est un mélange spécial pour pains, petits pains, etc.

Très savoureux et excellent pour votre santé avec ses différentes sortes de graines.



Les bienfaits des graines :

- Les graines de lin sont riches en fibres solubles et insolubles qui aident au transit et ont un effet rassasiant.
- Les graines de sésame sont elles aussi riches en fibres, en lipides et surtout en vitamines B 6 .
- Le tout combiné avec un concassé de blé et un levain de seigle, cela donne une alliance subtile pour un pain délicieux et original.

www.kompletbenelux.com



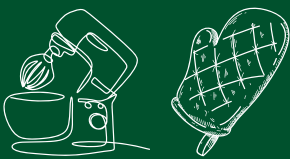
Driezaad

Zak van 25 kg

Ref. 11674.02

Recept

KOMPLET Driezaad.....	1 000 g
Water.....	600 à 650 g
Gist.....	25 g



Kneedtijd : 5 min. in 1ste versnelling en 6 à 8 min. in 2de versnelling.

Deegtemperatuur : 26 à 27°C.

Deegrust : 35 à 45 min.

Rijstijd : 45 à 50 min.

Baktijd en -temperatuur : 230°C gedurende 45 à 50 min.

Het is klaar!



KOMPLET Driezaad meel is een mix voor de bereiding van brood, broodjes,...

Heerlijk en uitstekend voor je gezondheid met de verschillende soorten zaden.



De voordelen van zaden :

- Lijnzaad is rijk aan oplosbare en onoplosbare vezels, die de spijsvertering bevorderen en een verzadigend effect hebben.
- Sesamzaad is ook rijk aan vezels, vet en vooral vitamine B 6.
- In combinatie met gebroken tarwe en roggedesem levert dit een subtiele combinatie op voor een heerlijk en origineel brood.

www.kompletbenelux.com

