

## Petits Pains Millennium 3 et Pain de Froment

<b>KOMPLET Millennium 3</b>	2,500 kg
Eau	2,800 kg
Farine de blé type 550	2,500 kg
Levure	0,200 kg
Poids de la pâte	8,000 kg

**Pétrissage:** Pétrin à spirale: 3 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse  
7 mn à vitesse rapide

**Température de la pâte:** environ 26 °C

**Pointage:** environ 15 mn

**Poids des pâtons:** 2,000 kg (30er)

**Temps d'apprêt:** environ 45 à 50 mn

**Température de cuisson:** 240 °C

**Temps de cuisson:** environ 20 mn

**Remarque:**

**Pour le Pain de Froment:** augmenter l'hydratation

**Poids des pâtons:** 650 gr.

## Millennium 3 broodjes en tarwebrood

<b>KOMPLET Millennium 3</b>	2,500 kg
Water	2,800 kg
Tarwemeel T 550	2,500 kg
Gist	0,200 kg
Totaalgewicht	ca. 8,000 kg

**Kneedtijd:** Spiraalkneder: 3 min. in 1ste snelheid  
7 min. in snelgang

**Deegtemperatuur:** ca. 26 °C

**Deegrust:** ca. 15 Min.

**Gewicht van de deegstukken:** 2,000 kg (30er)

**Bolrijs:** ca. 45 - 50 min.

**Baktemperatuur:** 240 °C

**Baktijd:** ca. 20 min.

**Opmerking:**

**Voor tarwebrood:** meer water toevoegen

**Gewicht van de deegstukken:** 650 gr.

Broodjes uit **KOMPLET Millennium 3**  
zijn geschikt voor alle maaltijden.  
Bestrooid met verschillende soorten  
pitten of zaden geeft U een zeer smake-  
lijk gebak met een zeer mooi volume.

Les pains **KOMPLET Millennium 3**  
peuvent accompagner tous les repas.  
Parsemés de toutes sortes de graines ils  
permettent d'obtenir d'appétissants et  
volumineux petits pains.



### ABEL + SCHÄFER

Schloßstraße 8-12 · D-66333 Völklingen

Tel.: +49 (0)68 98/97 26-0

Fax: +49 (0)68 98/97 26-97

E-Mail: [info@komplet.com](mailto:info@komplet.com)

Internet: <http://www.komplet.com>



### KOMPLET Benelux

Route de Stavelot 117

L-9991 Weiswampach

Tel.: 0 03 52/99 76 39

Fax: 0 03 52/97 80 24

*Pain spécial pour le 3<sup>e</sup> millénaire!  
3 maal fitter in het 3<sup>de</sup> millennium!*



KOMPLET

millennium<sup>®</sup> 3

Calcium  
Prébiotique  
Prebiotisch  
Magnesium

*Pain  
Stood*



# KOMPLET

*Pain spécial pour le 3<sup>e</sup> millénaire!  
3 maal fitter in het 3<sup>de</sup> millennium!*

## millennium<sup>®</sup> 3

Calcium  
Prebiotique  
Prebiotisch  
Magnesium

Pain  
Brood

### Pain Millennium 3 avec Levain (Baguette)

KOMPLET Millennium 3	0,500 kg
Farine de blé type 550	0,500 kg
Eau	1,000 kg
Levure	0,010 kg
Poids de la pâte	2,010 kg

**Pétrissage:** Pétrin à spirale: 1 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse  
3 mn à vitesse rapide

**Température de la pâte:** environ 18 °C

**Pointage:** 24 h

Couvrir la pâte et laisser reposer à température ambiante.

**Remarque:** Pour la fabrication de Baguette, on peut rajouter environ 10 % de Graines de Tournesol à la préparation.

### Millennium 3 Brood met voordeeg (Baguette)

KOMPLET Millennium 3	0,500 kg
Tarwemeel T 550	0,500 kg
Water	1,000 kg
Gist	0,010 kg
Totaalgewicht	2,010 kg

**Kneedtijd:** Spiraalkneder: 1 min. in 1<sup>ste</sup> snelheid  
3 min. in snelgang

**Deegtemperatuur:** ca. 18 °C

**Deegrust:** 24 uren

Voordeeg afdekken en bij kamertemperatuur laten staan.

**Opmerking:** Ook bij bereiding van baguette kunnen 10% zonnebloempitten toegevoegd worden.

### Recette de base

Levain ci-dessus	2,010 kg
KOMPLET Millennium 3	2,000 kg
Farine de blé type 550	2,000 kg
Eau	environ 2,150 kg
Levure	0,010 kg
Poids de la pâte	environ 8,170 kg

**Pétrissage:** 3 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse  
6 mn à vitesse rapide

**Température de la pâte:** environ 24 °C

**Pointage:** environ 20 mn

Après le pointage, façonner des pâtons de 300 g à mi-longueur. Les couvrir et les laisser reposer encore 20mn. Finir le façonnage en baguette rustique d'environ 35 à 40 cm de longueur, à la main de préférence ou à la façonneuse, couvrir et laisser reposer à environ 25 °C. Laisser un temps d'apprêt à température ambiante d'1 h environ et entailler 3 à 4 fois sur la longueur.

**Température de cuisson:** Température de 240 °C tombante à 200 °C

**Temps de cuisson:** environ 25 mn pour des baguettes de 300 g

### Basisrecept

Voordeeg	2,010 kg
KOMPLET Millennium 3	2,000 kg
Tarwemeel T550	2,000 kg
Water	ca. 2,150 kg
Gist	0,010 kg
Totaalgewicht	ca. 8,170 kg

**Kneedtijd:** 3 min. in 1<sup>ste</sup> snelheid  
6 min. in snelgang

**Deegtemperatuur:** ca. 24 °C

**Deegrust:** ca. 20 Min.

Na de deegrust, deegstukken van 300 g afwegen en deze kort langsteken. Afdekken en 20 min. laten rusten. Daarna machinaal of met de hand ca. 35-40 cm lange baguette vormen en die 2-3 uren afdekken en bij ca. 25 °C laten staan. De deegstukken bij kamertemperatuur laten opdrogen en dan 3-4 maal langwerpig insnijden.

**Baktemperatuur:** 240 °C op 200 °C dalend

**Baktijd:** ca. 25 min. (voor 300 g Baguette)



## Pain Campagnard Millennium 3 aux graines de Tournesol

Eau	2,800 kg
<b>KOMPLET Millennium 3</b>	2,500 kg
Graines de Tournesol	1,250 kg
Farine de seigle type 997	1,200 kg
Levain TA 200 (env. 145 S°)	0,900 kg
Farine de blé type 550	0,850 kg
Levure	0,150 kg
Poids de la pâte	environ 9,650 kg

**Pétrissage:** Pétrin à spirale: 5 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse  
5 mn à vitesse rapide

**Température de la pâte:** environ 26 °C

**Pointage:** environ 30 mn

**Poids des pâtons:** 0,850 kg

**Temps d'apprêt:** 35 à 40 mn

**Température de cuisson:** température tombante  
240 à 200 °C

**Temps de cuisson:** environ 55 mn (pains de 0,850 kg)

Ces pains sont volumineux et d'une saveur intense donnée par la base de votre levain. En moule ou sur couche, ces pains sont d'une saveur incomparable.

### Décor:

Sésame, Avoine, Graines de Tournesol.

## Millennium 3 tarwebrood met zonnebloempitten

Water	2,800 kg
<b>KOMPLET Millennium 3</b>	2,500 kg
Zonnebloempitten	1,250 kg
Roggemeel T 997	1,200 kg
Zuurdesem TA 200 (ca. 145 S°)	0,900 kg
Tarwemeel T 550	0,850 kg
Gist	0,150 kg
Totaalgewicht	ca. 9,650 kg

**Kneedtijd:** Spiraalkneder: 5 min. in 1ste snelheid  
5 min. in snelgang

**Deegtemperatuur:** ca. 26 °C

**Deegrust:** ca. 30 min.

**Gewicht van de deegstukken:** 0,850 kg

**Bolrijs:** ca. 35 - 40 min.

**Baktemperatuur:** 240 op 200 °C dalend

**Baktijd:** ca. 55 min. (voor 0,850 kg broden)

Bij deze broden krijgt U een groot volume en, dat door de toevoeging van zuurdesem, een volledig aroma kan ontwikkelen. Of in vormen of op de vloer gebakken, krijgt U smakelijke broden mooier van vorm en volume.

### Versiering:

Sesam, haveremout, zonnebloempitten.

