



**KOMPLET**

*Pain Montagnard Brood 50%*



# KOMPLET

## Montagnard Brood 50%

*Gezond, licht en lekker*

Neem deel aan de ontdekking van onze proefbakkers.

Deze speciale samenstelling op basis van uitgekozen granen geeft een uiterst luchtige en geappresieerde smaak aan het brood.

### Recept

<b>KOMPLET Montagnard 50 %</b>	5,000 kg
Bloem type 550	5,000 kg
Gist	0,250 kg
Water	5,700 kg
Gewicht	15,950 kg

<b>Opbrengst:</b>	+/- 23 broden
<b>Kneettijd:</b>	Spiraalkneder: 6 min in 1e versnelling 3 min in hoogste versn. Schepkneder: 35 min
<b>Deegtemperatuur:</b>	26° C
<b>Deegrust:</b>	+/- 30 min
<b>Gewicht deegstukken:</b>	680 gr
<b>Bolrijs:</b>	+/- 60 min
<b>Baktijd:</b>	55 min
<b>Baktemperatuur:</b>	230° C met dalende temperatuur tot 200° C normaal stoom geven.

**Werkwijze:** Alle grondstoffen samen mengen tot een homogene massa en goed kneden. Rond of lang werken. De deegstukken op geperforeerde platen of tapijten leggen.

Onze vakmensen staan steeds weer voor U klaar voor adviezen of aanvullende informatie.

**Verpakking:** In zakken van 25 kg

## Pain Montagnard 50%

*Sain, léger et savoureux*

Partagez la découverte de nos maîtres-boulangers.

Cette farine élaborée à base de céréales sélectionnées vous donne un pain complet avec une légèreté exceptionnelle et un goût apprécié.

### Recette

<b>KOMPLET Montagnard 50 %</b>	5,000 kg
Farine de type 550	5,000 kg
Levure	0,250 kg
Eau	5,700 kg
Poids total	15,950 kg

<b>Récolte:</b>	+/- 23 pains
<b>Temps de pétrissage:</b>	Batteur (spirale): 6 min en 1ère, 3 min à grande vitesse Pétrin: 35 min
<b>Température de la pâte:</b>	26° C
<b>Pointage:</b>	+/- 30 min
<b>Poids des pâtons:</b>	680 gr
<b>Apprêt:</b>	+/- 60 min
<b>Temps de cuisson:</b>	55 min
<b>Température de cuisson:</b>	230° C tombant à 200° C vapeur normale

**Mode d'emploi:** Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène et bien pétrie. Façonnage long ou rond. Poser les pâtons sur des platines perforées ou sur tapis d'enfournement.

Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignements complémentaires.

**Conditionnement:** Sac de 25 kg

**KOMPLET  
BENELUX**



Route de Stavelot 117  
L-9991 WEISWAMPACH  
Telefon 0 03 52 / 99 76 39  
Telefax 0 03 52 / 97 80 24