



**Un pain cuit selon les bonnes  
vieilles traditions,,,**

...et selon le goût de vos clients. Car l'origine et le bon goût ont du succès.

**KOMPLET Pain de racines** se travaille de manière traditionnelle. En 3 étapes, la pâte a assez de temps pour mûrir. Un avantage que votre client découvrira et appréciera.

**La préparation spéciale vous apporte:**

- une porosité exceptionnelle et légère
- une fraîcheur incroyable et un arôme remarquable
- un aspect original

**Un assemblage minutieux...**

qui vous garantit le succès grâce au choix attentif de la matière première.

**Le Pain de racines** est le retour à l'ancienne tradition de cuisson dans sa forme originale.

**Een brood gebakken volgens de  
aloude traditie...**

... en naar de smaak van Uw klanten. Want een lekker en origineel brood staat voor succes.

**KOMPLET Wortelbrood** werd op traditionele wijze verwerkt. In 3 stappen heeft het deeg genoeg tijd om te rijpen. Een voordeel dat Uw klanten zullen ontdekken en waarderen.

**De unieke verwerking geeft:**

- een uitzonderlijke en luchtige structuur
- een ongelofelijke vershoudbaarheid en veel smaak
- een origineel uitzicht

**De nauwgezette samenstelling...**

verzekert U succes, dankzij de juiste keuze van grondstoffen.

**Wortelbrood** terug naar de oude baktraditie in zijn oorspronkelijke vorm.

## Pain de racines de façon rapide

<b>KOMPLET Pain de racines 20%</b>	2,900 kg
Farine de froment Type 550	11,500 kg
Levure	0,050 kg
Eau	± 11,600 kg

Poids total de la pâte ± 26,050 kg

**Temps de pétrissage:** 15 min. en 1<sup>re</sup> vitesse  
(pétrin à spirale) 15 - 25 min. en 2<sup>e</sup> vitesse

La pâte doit se détacher du bord de la cuve.

**Temp. de la pâte:** 24 °C

**Temps de repos de la pâte:** ± 3 - 4 heures à 23 °C

**Poids des pâtons:** 0,325 ou 0,575 kg

**Temps de fermentation:** aucun

**Temp. de cuisson:** 250 °C tombant à 200 °C

**Temps de cuisson:** ± 50 minutes

### Préparation:

Déposer la pâte, après pétrissage, dans une cuve légèrement huilée, pour que la pâte se détache bien de la cuve lors du retournement de celle-ci. Après le repos de la pâte, étaler celle-ci sur la table de travail bien enfarinée et partager en morceaux longitudinaux.

Sans autre préparation torcher les pâtons longitudinaux en tenant les 2 extrémités et déposer ceux-ci bien enfarinés sur le tapis d'enfournement ou sur la plaque de cuisson. Ensuite, sans fermentation, enfourner le tout avec vapeur. Après ± 5 minutes réduire la température de cuisson à 200 °C. Ouvrir la clé 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

## Petits pains de racines

Préparer la pâte selon la recette de base et étaler sur la table de travail enfarinée. Ensuite découper en morceaux longitudinaux et peser des pâtons de ±80 g. Déposer sur un tapis d'enfournement et cuire avec vapeur.

**Température de cuisson:** 250 °C tombant à 200 °C

**Temps de cuisson:** 25 - 28 min.

## Pain de racines avec des oignons rissolés

Préparer la pâte selon la recette de base. Lorsque la pâte se détache du bord de la cuve après pétrissage, insérer 1,200 kg d'oignons rissolés et mélanger quelques instants. Continuer la préparation selon la recette de base.

### KOMPLET BENELUX

Route de Stavelot 117  
L-9991 Weiswampach



## Wortelbrood op snelle manier

<b>KOMPLET Wortelbrood 20%</b>	2,900 kg
Bloem type 550	11,500 kg
Gist	0,050 kg
Water	± 11,600 kg

Deeg ± 26,050 kg

**Kneedtijd (spiraalkneder):** 15 min. in 1<sup>ste</sup> versnelling  
15 - 25 min. 2<sup>de</sup> versnelling

Het deeg mag niet meer aan de kuip kleven.

**Deegtemperatuur:** 24 °C

**Deegrust:** ± 3 - 4 uren bij 23 °C

**Gewicht van de deegstukken:** 0,325 of 0,575 kg

**Rijstijd:** geen

**Baktemperatuur:** 250 °C dalend op 200 °C

**Baktijd:** ± 50 minuten

### Verwerking:

Het deeg na het kneden in een licht geoliede kuip laten rusten (met het inoliën voorkomt men dat het deeg aan de kuip blijft kleven). Het deeg op de werktafel omkeren en in langwerpige stukken afwegen. Zonder enige verdere behandeling de deegstukken tegen elkaar draaien en op een goed gebloemd inschiet apparaat leggen. Zonder rijstijd met veel stoom inovenen. Na ca. 5 minuten de temperatuur laten dalen tot 200 °C. 10 minuten voor het einde van de baktijd de sleutel openen.

## Wortelbroodjes

Het deeg volgens het basisrecept maken en op de werktafel verdelen in langwerpige delen (3-4 cm) en stukken van 80 g afwegen. Daarna op het tapijt leggen en met stoom inovenen.

**Baktemperatuur:** 250 °C dalend op 200 °C

**Baktijd:** 25 - 28 min.

## Wortelbrood met geroosterde ajuin

Het deeg volgens het basisrecept draaien. Als het deeg niet meer aan de kuip kleeft, 1,200 kg geroosterde ajuin toevoegen. De verdere verwerking is hetzelfde als het basisrecept.

Tel.: 003 52/99 76 39

Fax: 003 52/97 80 24

Email: [info@komplet.com](mailto:info@komplet.com)  
<http://www.komplet.com>

Mix de 20% pour la préparation de pains et petits pains traditionnels au froment  
*Mix van 20% voor de bereiding van traditioneel tarwewortelbrood en broodjes*



**KOMPLET**



*Pain de racines*  
*Wortelbrood*

**20%**

*Bien enraciné dans une  
bonne vieille tradition!*



*Vast verworteld in  
goede oude baktraditie!*



# Pain de racines Wortelbrood

# 20 %

## Retour aux racines!

Rien de plus simple que cela!

3 étapes qui vous mènent vers l'ancienne tradition pour un nouvel évènement dans votre boulangerie.

### 1. Pré-pâte / Voordeeg

<b>KOMPLET Pain de racines 20%</b>	0,400 kg
Farine de froment type 550	1,500 kg
Eau	± 1,200 kg
Levure	0,020 kg

Pré-pâte ± 3,120 kg

**Temps de pétrissage:** 3 minutes en 1<sup>re</sup> vitesse  
(pétrin à spirale) 6 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse

Déposer la pâte après pétrissage dans une cuve légèrement huilée, prévue à cet effet. La cuve doit être huilée pour permettre à la pâte de se détacher facilement lors du retournement de celle-ci.

**Température de la pâte:** 24 °C  
**Temps de repos de la pâte:** ± 20 à 24 heures  
à 7 - 10 °C

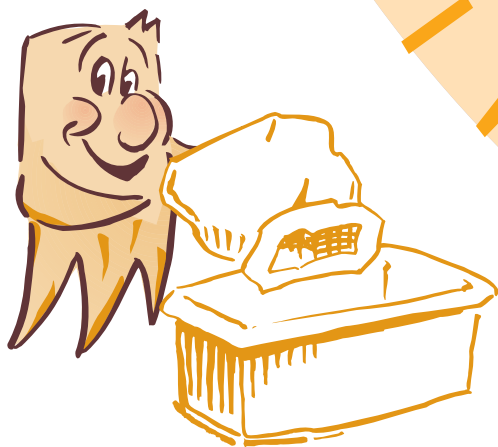
<b>KOMPLET Wortelbrood 20%</b>	0,400 kg
Bloem type 550	1,500 kg
Water	± 1,200 kg
Gist	0,020 kg

Voordeeg ± 3,120 kg

**Kneedtijd (spiraalkneder):** 3 minuten in 1<sup>ste</sup> vers.  
6 minuten in 2<sup>de</sup> vers.

*Het deeg na het kneden in een licht geoliede kuip laten rusten (met het inoliën voorkomt men dat het deeg aan de kuip blijft kleven).*

**Deegtemperatuur:** 24 °C  
**Rijptijd:** ca. 20 - 24 uren bij een  
temperatuur van 7 - 10 °C



### 2. Pâte / Deeg

<b>KOMPLET Pain de racines 20%</b>	2,500 kg
Farine de froment type 550	10,000 kg
Pré-pâte	3,120 kg
Levure	0,020 kg
Eau	± 10,000 kg

Pâte ± 25,640 kg

**Temps de pétrissage:** 15 minutes en 1<sup>re</sup> vitesse  
(pétrin à spirale) 15 à 25 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse

La pâte doit se détacher du bord de la cuve. Ensuite répartir la pâte en 2 pâtons, c'est-à-dire dans 2 bassines légèrement huilées.

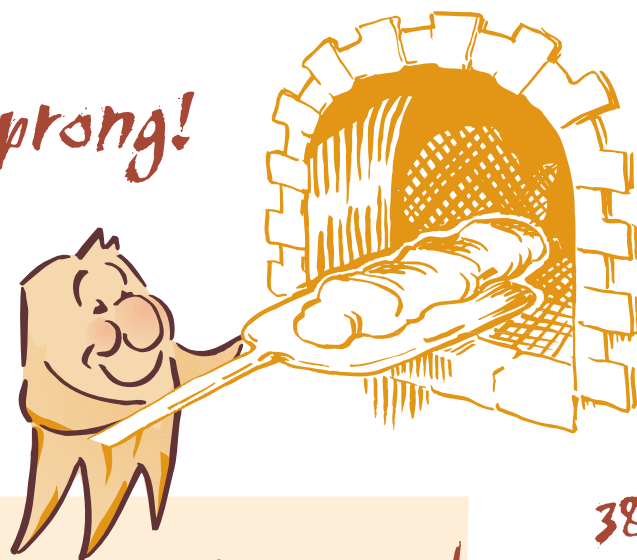
**Température de la pâte:** 24 °C  
**Temps de repos de la pâte:** ± 18 à 20 heures à 7 - 10 °C

# 20 - 24 heures

# Terug naar de oorsprong!

Niets eenvoudiger dan dat!

In 3 stappen gaat U terug naar de oude traditie, een nieuw broodgeburen in Uw bakkerij!



## 3. Suite de la préparation

Verdere Verwerking

38 - 44  
uur

**Poids des pâtons:** 0,325 ou 0,575 kg  
**Durée de fermentation:** aucune  
**Température de cuisson:** 250 °C tombant à 200 °C  
**Temps de cuisson:** ± 50 minutes

**Afwegen:** 0,325 of 0,575 kg  
**Rijstijd:** geen  
**Baktemperatuur:** 250 °C dalend naar 200 °C  
**Baktijd:** ca. 50 minuten

Etendre la pâte sur la table de travail bien enfarinée et découper en morceaux longitudinaux. Sans autre préparation torcher les pâtons longitudinaux en tenant les 2 extrémités et déposer ceux-ci bien enfarinés sur le tapis d'enfournement ou sur plaques de cuisson.

Ensuite sans fermentation, les enfourner directement avec vapeur. Après ± 5 minutes réduire la température de cuisson à 200 °C. Ouvrir la clé 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Het deeg op de werktafel omkeren en in langwerpige stukken afwegen. Zonder enige verdere behandeling de deegstukken tegen elkaar draaien en op een goed gebloemd inschiet apparaat leggen.

Zonder rijstijd met veel stoom inoven. Na ca 5 min. de temperatuur laten dalen tot 200 °C. 10 minuten voor het einde van de baktijd de sleutel openen.

<b>KOMPLET Wortelbrood 20%</b>	2,500 kg
Bloem type 550	10,000 kg
Voordeeg	3,120 kg
Gist	0,020 kg
Water	± 10,000 kg
Deeg	± 25,640 kg

**Kneedtijd (spiraalkneder):** 15 minuten 1<sup>ste</sup> vers.  
15-25 minuten 2<sup>e</sup> vers.

Het deeg mag niet meer aan de kuip kleven. Deeg in 2 licht geoliede kuipen verdelen.

**Deegtemperatuur:** 24 °C

**Deegrust:** ca. 18 tot 20 uren bij een temperatuur van 7 - 10 °C





**Offrez à vos clients un pain préparé selon la bonne vieille tradition et selon un savoir-faire artisanal.**

**Faites du pain de racines un évènement dans votre boulangerie.**

***Laat Uw klanten een brood ontdekken gemaakt volgens de oude tradities en op artisanale wijze bereid.***

***Maak van het wortelbrood een broodevenement in Uw bakkerij.***