



DRIEZAAD

Mix voor de bereiding van bijzonder smakelijk drie-granen-brood, -broodjes en -stokbrood met drie waardevolle zaden.

DRIEZAAD	10.000 g
Water	6,0-6,5 l
Gist	300 g

Kneedtijd:	Spiraalkneder:
	3 min. in 1ste en 7-10 min in 2de
	Schepkneder
	5 min. in 1ste, 20 min. in 2de
Deegtemperatuur:	25-27°C
Deegrust:	± 30 minuten
Bolrijs:	30-40 minuten
Baktijd:	± 45 minuten voor een brood van 650g
Baktemperatuur:	230-240°C met veel stoom

De deegstukken opbollen, besproeien en in sesamzaad drukken, insnijden naar keuze.

PAIN TRIPLE ALLIANCE

Mélange pour la réalisation de pains, petits pains, baguettes etc. très savoureux et excellents pour votre santé avec leurs trois sortes de graines.

TRIPLE ALLIANCE	10.000 g
Eau	6,0-6,5 l
Levure	300 g

Pétrissage:	Spirale:
	3 min. en 1 ^{ère} et 7-10 min en 2 ^{ème} pétrin
	5 min. en 1 ^{ère} , 20 min. en 2 ^{ème}
Temp. de la pâte:	25-27°C
Pointage:	± 30 minutes
Apprêt:	30-40 minutes
Temps de cuisson:	± 45 minutes pour un pain de 650g
Temp. de cuisson:	230-240°C avec beaucoup de vapeur

Nous vous proposons de décorer vos pains avec des graines de sésame et de les inciser à votre choix.



KOMPLET PLUS

Mix met alle kwaliteiten van volkorenbrood met zeezout. Aan te bevelen voor de biovoeding.

KOMPLET PLUS	10.000 g
Water	6.000 g
Gist	500 g

Kneedtijd:	Spiraalkneder:
	5 min. in 1ste en 8-10 min in 2de
	Schepkneder
	15 min. in 1ste, 15 min. in 2de
Deegtemperatuur:	25-27°C
Deegrust:	± 30 minuten
Bolrijs:	30-40 minuten
Baktijd:	45-50 minuten voor een brood van 650g
Baktemperatuur:	220-230°C

De deegstukken rond of lang opbollen, in mandjes of op doeken laten rusten. U kan de smaak nog verbeteren door 50g hazelnoten of andere zaden toe te voegen.

KOMPLET PLUS

Contient tous les éléments du grain complet ainsi que du sel de mer. Pour un pain sans défaut, pour une nutrition saine et équilibrée.

KOMPLET PLUS	10.000 g
Eau	6.000 g
Levure	500 g

Pétrissage:	Spirale:
	5 min. en 1 ^{ère} et 8-10 min en 2 ^{ème} pétrin
	15 min. en 1 ^{ère} , 15 min. en 2 ^{ème}
Temp. de la pâte:	25-27°C
Pointage:	± 30 minutes
Apprêt:	30-40 minutes
Temps de cuisson:	45-50 minutes pour un pain de 650g
Temp. de cuisson:	220-230°C
Peser des pâtons de ± 650g. Façonnage long ou rond. Déposer dans des bannettes ou sur couche farinée. Pour améliorer davantage le goût, vous pouvez ajouter 50g de noisettes ou d'autres graines.	



MONTAGNARD BROOD 50%

Gezond, licht en lekker. Deze speciale samenstelling op basis van uitgekozen granen geeft een uiterst luchtige en geapprecieerde smaak aan het brood.

MONTAGNARD 50%	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Gist	250 g
Water	5.700 g

Kneedtijd:	Spiraalkneder: 6 min. in 1ste en 3 min in hoogste versnelling Schepkneder: 35 minuten
Deegtemperatuur:	26°C
Deegrust:	+/- 30 minuten
Gewicht deegst.:	680 g
Bolrij:	+/- 60 minuten
Baktijd:	55 minuten
Baktemperatuur:	230°C dalend tot 200°C normaal stoom geven

PAIN MONTAGNARD 50%

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

MONTAGNARD 50%	5.000 g
Farine blanche	5.000 g
Levure	250 g
Eau	5.700 g

Temps de pétrissage:	spirale: 6 min. en 1 ^{ère} et 3 min à grande vitesse au pétrin: 35 minutes
Temp. de la pâte :	26°C
Pointage:	+/- 30 minutes
Poids des pâtons :	680 g
Apprêt :	+/- 60 minutes
Temps de cuisson :	55 minutes
Temp. du four:	230°C tombant à 200°C - vapeur normale



MOUTBROOD

Mix voor de bereiding van een smakelijk brood, rijk aan rogge en mout.

MOUTBROOD	10.000 g
Water	7.500 g
Gist	200 g

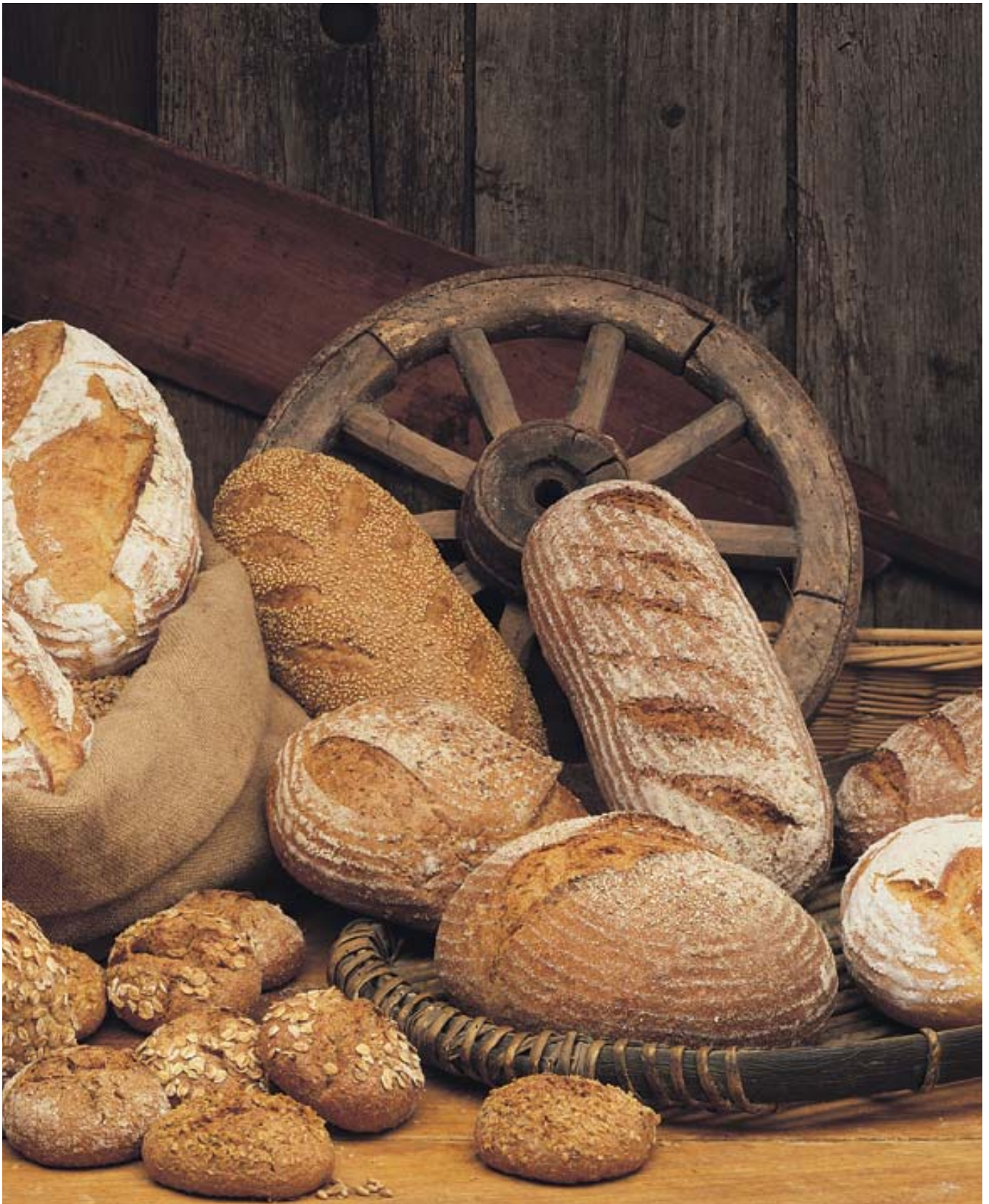
Kneedtijd:	Spiraalkneder: 10 min. in 1ste en 10 min in 2de Schepkneder 15 min. in 1ste, 15 min. in 2de
Deegtemperatuur:	25-27°C
Deegrust:	30-45 minuten
Bolrij:	30-40 minuten
Baktijd:	50-60 minuten voor een brood van 650g
Baktemperatuur:	260°C dalend tot 210°C - normaal stoom geven
De deegstukken rond of lang opbollen, in mandjes plaatsen. Voor het afbakken, het brood in kruisvorm insnijden.	

PAIN MALT

Mix pour la réalisation d'un pain spécial très savoureux, riche en seigle et en malt.

PAIN MALT	10.000 g
Eau	7.500 g
Levure	200 g

Pétrissage:	spirale: 10 min. en 1 ^{ère} et 10 min en 2 ^{ème} pétrin 15 min. en 1 ^{ère} , 15 min. en 2 ^{ème}
Temp. de la pâte:	25-27°C
Pointage:	30-45 minutes
Apprêt:	30-40 minutes
Temps de cuisson:	50-60 minutes pour un pain de 650g
Temp. de cuisson:	260°C tombant à 210°C - vapeur normale
Peser des pâtons de 650g. Façonner en rond ou en long, mettre dans des bannettes. Avant la cuisson, inciser en forme de croix.	



KOMPLET

**Farines
Spéciales**



**Speciale
Meelsoorten**

KOMPLET BENELUX



Maison 1 H
L - 9952 DRINKLANGE
Tel. 00 352 / 99 76 39
Fax 00 352 / 97 80 24

Succes met kwaliteit

Brood is een noodzakelijk bestanddeel voor onze voeding.

Daarom wenst de verbruiker steeds meer smaak en een gezonde samenstelling.

Met de speciale meelsoorten van **KOMPLET** kunt U Uw klanten een breed gamma van goedsmakend en gezond brood aanbieden. Door intensieve ontwikkelingsmethoden werden speciale produkten bereid. Tijdrovende en moeilijke samenstellingen kunt U aan ons overlaten. Mengfouten zijn totaal uitgesloten.

De speciale meelsoorten van **KOMPLET** zijn een garantie voor Uw meerverkoop.

La qualité mène au succès

Le pain représente une partie importante de notre alimentation. Les consommateurs recherchent de plus en plus de variétés de pains aux ingrédients sains.

Les farines spéciales **KOMPLET** vous permettent de proposer à vos clients une large palette de pains sains au bon goût.

Des travaux intensifs de recherche ont donné naissance à des produits bien élaborés.

Vous pouvez nous confier vos travaux de préparation et ainsi éviter des pertes de temps précieuses.

Les erreurs de mélange sont pratiquement inexistantes.

Les farines spéciales **KOMPLET** vous assurent un succès de vente certain.



PAN DORO

Het verrassend andere witbrood met een bijzondere granenkeuze, op een bijzondere manier gemalen en met een bijzondere samenstelling. Laat u zich overtuigen door de heerlijke gouden kleur, de elastische, snijvaste kruim, de superaromatische smaak en de lange houdbaarheid.

PAN DORO	10.000 g
Water	6,5-7,0 l
Gist	300 g

Kneedtijd:	Spiraalkneder:
	5 min. in 1ste en 7 min in 2de
	Schepkneder
	5 min. in 1ste, 15-20 min. in 2de

Deegtemperatuur:	26°C
Deegrust:	15 minuten
Baktemperatuur:	20°C minder dan voor broodjes

PAN DORO

Le pain blanc qui surprend par une sélection de céréales particulières, une mouture particulière et une composition particulière. Laissez-vous convaincre par sa belle couleur dorée, sa mie souple et facile à trancher et par sa durée de conservation incomparable.

PAN DORO	10.000 g
Water	6,5-7,0 l
Gist	300 g

Temps de pétrissage:	spirale:
	5 min. en 1 ^{ère} et 7 min en 2 ^{ème}
	au pétrin:
	5 min. en 1 ^{ère} et 15-20 min. en 2 ^{ème}

Temp. de la pâte :	26°C
Pointage:	15 minutes
Temp. du four:	20°C en-dessous de la température de cuisson des petits pains.



MAÎTRE JEAN 10

Mix met de beste ingrediënten voor een heerlijk aromatisch en smakelijk stokbrood naar origineel Franse wijze – met een onvergelijkbaar knapperige korst en klassiek grove poriën.

MAÎTRE JEAN 10	1.000 g
Tarwebloem	9.000 g
Gist	100-200 g
Water	6.200-6.500 g

Kneadtijd:	Spiraalkneder: 3 min. in 1ste en 7 min in 2de
Deegtemperatuur:	24-25°C
Deegrust:	20-30 minuten
Rijstijd:	80-90 minuten
Baktijd:	± 30 minuten
Baktemperatuur:	240°C dalend tot 200°C

MAÎTRE JEAN 10

Mix avec les meilleurs ingrédients pour une baguette avec une splendeur d'arômes et de goût à la méthode française originelle – avec une mie croustillante et une alvéole bien ouverte.

MAÎTRE JEAN 10	1.000 g
Farine de froment	9.000 g
Levure	100-200 g
Eau	6.200-6.500 g

Temps de pétrissage:	spirale: 3 min. en 1 ^{ère} et 7 min en 2 ^{ème} vitesse
Temp. de la pâte :	24-25°C
Pointage:	20-30 minutes
Apprêt :	80-90 minutes
Temps de cuisson :	± 30 minutes



PAN O'MAIS

Maïsparels geven aan dit brood, samen met andere hoogwaardige grondstoffen, zijn kenmerkende, aromatische smaak en een fijne, lichte kruim.

PAN O'MAIS	10.000 g
Water	5.000-5.500 g
Gist	300 g

Kneadtijd:	Spiraalkneder: 6 min. in 1ste en 4 min in 2de
Deegtemperatuur:	25-26°C
Deegrust:	30-40 minuten
Bolrijs:	35-45 minuten
Baktijd:	45 minuten
Baktemperatuur:	+/- 220°C voor broden van 600g

PAN O'MAIS

Les perles de maïs donnent à ce pain, en combinaison avec d'autres ingrédients de haute qualité, un goût aromatique et une mie fine, légèrement croquante.

PAN O'MAIS	10.000 g
Water	5.000-5.500 g
Gist	300 g

Temps de pétrissage:	spirale: 6 min. en 1 ^{ère} et 4 min en 2 ^{ème} vitesse
Temp. de la pâte :	25-26°C
Pointage:	30-40 minutes
Apprêt :	35-45 minutes
Temps de cuisson :	45 minutes
Temp. du four:	+/- 220°C pour des pains de 600g



ALTENBURGER (Roggebrood)

Mix voor de bereiding van brood met een originele smaak en een zeer lange vershoudbaarheid. Met deze speciale bloemsamenstelling kan u 3 verschillende broden bakken.

	zwartbrood	roggebrood	boerenbrood
ALTENBURGER	10.000 g	7.000 g	2.500 g
Bloem	-	3.000 g	7.500 g
Gist	300 g	300 g	300 g
Zout	-	50 g	125 g
Water	6.500 g	6.500 g	6.500 g

Kneedtijd:	Spiraalkneder:	2 min. in 1ste en 6 min in 2de
	Schepkneder:	5 min. in 1ste, 10 min. in 2de
Deegtemperatuur:		24-25°C
Deegrust:		20-30 minuten
Bolrijfs:		30-40 minuten
Baktijd:		35-40 min. voor een brood van 650g
Baktemperatuur:		240-250°C gedurende 10 min., dalend tot 200°C

ALTENBURGER (Pain de seigle)

Mix pour la réalisation d'un pain d'un goût très apprécié et d'une longue fraîcheur. L'utilisation de cette farine spéciale permet l'élaboration de 3 pains différents.

	Pain Noir	Pain de seigle	Pain Campagne
ALTENBURGER	10.000 g	7.000 g	2.500 g
Farine	-	3.000 g	7.500 g
Levure	300 g	300 g	300 g
Sel	-	50 g	125 g
Eau	6.500 g	6.500 g	6.500 g

Pétrissage:	Spirale:	2 min. en 1 ^{ère} et 6 min en 2 ^{ème}
	Pétrin:	5 min. en 1 ^{ère} , 10 min. en 2 ^{ème}
Temp. de la pâte:		24-25°C
Pointage:		20-30 minutes
Apprêt:		30-40 minutes
Temps de cuisson:		35-40 minutes pour un pain de 650g
Temp. de cuisson:		240-250°C pendant 10 minutes, tombant à 200°C
Temp. du four:		240°C diminuant vers 200°C



BALLASTRA FIT 50

Mix voor de bereiding van brood rijk aan voedingsvezels, voor een evenwichtige voeding en met een uitstekende vershouwing.

BALLASTRA FIT 50	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Gist	300 g
Water	6.200 g

Opgelet: voor de bereiding van broodjes of baguettes, voeg 100 g Pluspan 2000 aan het basisrecept toe.

Kneedtijd:	Spiraalkneder:	3 min. in 1ste en 6 min in hoogste versnelling
	Deegtemperatuur:	25-26°C
Deegrust:		10-15 minuten
Baktijd:		± 55 minuten
Baktemperatuur:		+/- 240°C dalend tot 200°C

BALLASTRA FIT 50

Mix pour la production de pains riches en fibres alimentaires, pour une alimentation équilibrée et avec une longue fraîcheur.

BALLASTRA FIT 50	5.000 g
Farine de froment	5.000 g
Levure	300 g
Eau	6.200 g

Remarque: Pour la réalisation de petits pains ou baguettes, ajoutez 100 g de Pluspan 2000 à la recette de base.

Temps de pétrissage:	spirale:	3 min. en 1 ^{ère} et 6 min en grande vitesse
	Temp. de la pâte:	25-26°C
Pointage:		10-15 minutes
Temps de cuisson:		± 55 minutes
Temp. de cuisson:		± 240°C tombant à 200°C