

# KOMPLET Korn-Variant



*Zabreda upireves, najlepse!*





# KOMPLET Korn-Variant

## KOMPLET Korn-Variant

to różnorodność smacznych wypieków dla Państwa klientów. Cechą szczególną jest tu możliwość wykonania najróżniejszych wariantów wypieków z tej samej mieszanki. Aromat i wyrazisty smak, długi okres zachowania świeżości oraz apetyczny wygląd zagwarantują Państwu sukces handlowy.

### Receptura podstawowa na drobne wypieki

<b>Zaczyn:</b>	
<b>KOMPLET Korn-Variant</b>	2,000 kg
woda, 50 °C	2,000 kg
	<hr/>
	4,000 kg

**czas pęcznienia:** ok. 2 godz.

<b>zaczyn Korn-Variant</b>	4,000 kg
mąka pszenna	5,000 kg
woda	ok. 2,300 kg
drożdże	0,200 kg
sól	0,150 kg
<b>KOMPLET Pluspan Surgelation</b>	0,070 kg
	<hr/>
łączna ilość	11,720 kg

**czas miesienia:** 3 minuty - pierwszy bieg  
(miesiarka spiralna) 5 minut - szybki bieg  
**temp. ciasta:** 28 - 30 °C  
**czas gary ciasta:** 2x10 minut

### Butki śniadaniowe

**Waga ciasta (30 szt.)** 2,200 kg  
patrz: "Receptura podstawowa na drobne wypieki"

**Wykonanie:** Odważyć presy ciasta po 2,200 kg, podzielić i krótko wyrobić, odstawić i pozostawić do odprężenia. Następnie przy pomocy maszyny do wałkowania lub maszyny do zawijania rogalików uformować podłużne kawałki ciasta o długości 20 - 22 cm i ułożyć na blachach do pieczenia. Po upływie 3/4 czasu gary naciąć kawałki ciasta, posmarować wodą, posypać solą i kminkiem. Po upływie całego czasu gary upiec w temperaturze pieczenia bułek.



### Chleb Nordländer

<b>Zaczyn:</b>	
<b>KOMPLET Korn-Variant</b>	2,500 kg
woda, 50 °C	2,500 kg
	<hr/>
łączna ilość	5,000 kg

**czas pęcznienia:** ok. 1 - 2 godz.

<b>zaczyn</b>	5,000 kg
mąka pszenna, typ 550	1,250 kg
mąka żytnia, typ 720 lub 1150	1,250 kg
woda	1,150 kg
drożdże	0,100 kg
sól	0,100 kg
nasiona słonecznika	1,150 kg
	<hr/>
łączna ilość	10,000 kg

**czas zagniatania:** 10 minut - pierwszy bieg  
(zagniatarka spiralna) 10 minut - szybki bieg  
**czas gary ciasta:** 30 minut  
**czas gary kawałków ciasta:** 20 - 30 minut  
(zależnie od temp. ciasta)  
**naważka:** 850 g  
(w zależności od wielkości formy)  
**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** ok. 60 minut

Bochenki umieścić w piecu pod parą.