

### Chleb Słowiański "dla niecierpliwych" przygotowanie ciasta: 3-4 godziny

<b>KOMPLET Chleb Słowiański 20</b>	2,900 kg
mąka pszenna typ 550	11,500 kg
drożdże	0,050 kg
woda	ok. 9,200 kg
łącna ilość	ok. 23,650 kg

**czas zagniatania ciasta:**  
(miesiarka spiralna)

15 minut + 15 minut  
(ciasto musi odchodzić od brzegu dzieży)

**temp. ciasta:** 24 °C

**czas gary ciasta:** ok. 3-4 godziny

w temp. pokojowej

**waga jednostkowa:** 0,325 lub 0,575 kg

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C

**czas pieczenia:** 35 minut lub 45 minut

### Chleb Słowiański "dla bardzo niecierpliwych" przygotowanie ciasta: 1-2 godziny

<b>KOMPLET Chleb Słowiański 20</b>	2,900 kg
mąka pszenna typ 550	11,500 kg
drożdże	0,200 kg
woda	ok. 10,000 kg
łącna ilość	ok. 24,600 kg

**czas zagniatania ciasta:**  
(miesiarka spiralna)

15 minut + 15 minut  
(ciasto musi odchodzić od brzegu dzieży)

**temp. ciasta:** 24 °C

**czas gary ciasta:** ok. 1-2 godziny

w temp. pokojowej

**waga jednostkowa:** 0,325 lub 0,575 kg

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C

**czas pieczenia:** ok. 40 minut

Wykonanie analogicznie jak w recepturze „Classic”.

### Bułeczki Słowiańskie

Wykonać ciasto według receptury „Classic” lub „dla niecierpliwych” i rozłożyć na stole. Następnie ciasto przedzielić wzdłuż (3-4 cm) i odważyć kawałki o wadze ok 80 g. Umieścić na aparatach załadunkowych do ciast fermentujących. Piec pod parą.

**temp. pieczenia:** temp. wypieku bułek  
**czas pieczenia:** ok. 25 minut



### Słowiańskie chrupki

Wykonać ciasto według receptury „Classic” lub „dla niecierpliwych”.

**waga jednostkowa:** 0,350 kg

Po upływie czasu gary rozłożyć ciasto na stole i podzielić na kwadratowe kawałki. Rogi ciasta zawinąć pod spód i układać w okrągłych koszyczkach mocno posypanych mąką. Po upływie czasu gary wyłożyć na aparaty załadunkowe. Piec pod parą. Na 10 minut przed końcem czasu pieczenia otworzyć klapę komina.

**czas gary kawałków ciasta:** ok. 30 minut  
**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** ok. 40 minut

### Chleb Słowiański z prażoną cebulą

Wykonać ciasto według receptury „Classic” lub „dla niecierpliwych”. Gdy zagniatane ciasto zacznie oddzielać się od brzegu dzieży, dodać do ciasta 1,200 kg prażonej cebuli.

Dalsza obróbka zgodnie ze wskazówkami receptury podstawowej.



## KOMPLET Chleb Słowiański 20



**RADA MISTRZA:**

### Chleb Węgierski

<b>KOMPLET Chleb Słowiański 20</b>	2,000 kg
mąka pszenna typ 550	8,000 kg
drożdże	0,100 kg
woda	6,100 kg
papryka (ze słoika pokrojona w paski)	3,000 kg
łącna ilość	18,700 kg

Paski papryki dodać dopiero pod koniec zagniatania ciasta.

**czas zagniatania ciasta:** (miesiarka spiralna) 3 minuty + 7 minut  
**czas gary ciasta:** ok. 90 minut  
**waga jednostkowa:** 0,150 lub 0,320 kg

Odważyć kawałki ciasta i uformować na podłużne bagietki. Po upływie czasu gary piec pod parą.

**czas gary kawałków ciasta:** ok. 90 minut  
**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** małe bagietki ok. 25 minut  
duże bagietki ok. 35 minut



STOSUJĄC WAGĘ JEDNOSTKOWĄ  
0,600 KG MOŻNA RÓWNIEŻ  
WYPIEKAĆ CHLEB W FORMACH  
SKRZYNKOWYCH.

### Chleb Słowiański z oliwkami okrągły

<b>KOMPLET Chleb Słowiański 20</b>	2,000 kg
mąka pszenna typ 550	8,000 kg
drożdże	0,100 kg
woda	6,100 kg
zielone oliwki	2,000 kg
łącna ilość	18,200 kg

Oliwki dodać dopiero pod koniec zagniatania ciasta.

**czas zagniatania ciasta:** (miesiarka spiralna) 4 minuty + 10 minut  
**czas gary ciasta:** ok. 90 minut  
**waga jednostkowa:** 0,320 lub 0,600 kg

Odważyć kawałki ciasta i wyrobić nadając im okrągły kształt. Następnie ułożyć na deskach i pozostawić do wygarowania. Po upływie czasu gary ułożyć na aparaty załadunkowe i ugnieść palcami. Piec pod parą.

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** małe bagietki ok. 25 minut  
duże bagietki ok. 35-40 minut

## KOMPLET Chleb Słowiański 20

*Mocno zakorzeniony w starej dobrej tradycji piekarniczej!*

20%-TOWA SKONCENTROWANA MIESZANKA  
DO PRODUKCJI TRADYCYJNEGO PIECZYWA PSZENNEGO



Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. 06898/9726-0 · fax 06898/9726-97



biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101



# KOMPLET Chleb Słowiański 20

## CHLEB PIECZONY WEDŁUG STAREJ DOBREJ TRADYCJI...

...i według smaku Państwa Klientów, ponieważ wierność tradycji i dobry smak są dziś na czasie.

### KOMPLET Chleb Słowiański

jest przygotowany tradycyjną metodą, zapewniającą wystarczająco dużo czasu na dojrzewanie ciasta. Jest to zaleta, którą Państwa Klienci zobaczą i poczują!

## DOPRACOWANY SKŁAD...

zapewni Państwu sukces, dzięki starannemu doborowi surowców.

## WYJĄTKOWY SPOSÓW PRZYGOTOWANIA ZAPEWNI:

- wyjątkową puszystą konsystencję
- niezwykłą świeżość i wyrazisty aromat
- dobrą chrupkość
- tradycyjny wygląd



Możliwe jest również przygotowanie maszynowe z uwzględnieniem dodatku wody.

## Chleb Słowiański Classic przygotowanie ciasta: 18-20 godzin.

<b>KOMPLET Chleb Słowiański 20</b>	2,900 kg
mąka pszenna typ 550	11,500 kg
drożdże	0,050 kg
woda	ok. 10,000 kg
łącznie ilość	ok. 24,450 kg

**czas zagniatania ciasta:** (miesiarka spiralna) 15 minut + 15-25 minut (ciasto musi odchodzić od brzegu dzieży)

**temp. ciasta:** 24 °C

**czas gary ciasta:** ok. 18-20 godzin w temp. 4-7 °C

**waga jednostkowa:** 0,325 lub 0,575 kg nie występuje

### Wykonanie:

Ciasto po zagnieceniu podzielić i włożyć do dwóch lekko naoliwionych waniek. Po upływie czasu gary ciasto rozłożyć na posypanym mąką stole i podzielić na podłużne kawałki. Bez dalszej obróbki skrócić je spiralnie na obu końcach, obficie posypawszy mąką i odstawić na aparaty załadowcze. Następnie bez garowania wsunąć do pieca pod parą. Po upływie ok. 5 minut zmniejszyć temperaturę pieczenia do ok. 200 °C

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** ok. 35 min. dla bochenków 250 g ok. 45 min. dla bochenków 500 g



## Placki słowiańskie

Wykonać ciasto według receptury "Classic" lub "dla niecierpliwych".

**waga jednostkowa:** 1,250 kg

Po upływie czasu gary ciasto jak zwykle wyłożyć na posypany mąką stół. Z rozciągniętego ciasta wyciąć kawałki o wymiarach ok. 50x35 cm i grubości 3-4 cm. Bochenki odstawić na posypane mąką aparaty załadowcze i 3 razy ponacinać wzdłuż. Piec pod parą.

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** ok. 40 minut

## Słowiański olbrzym

<b>KOMPLET Chleb Słowiański 20</b>	1,600 kg
<b>KOMPLET Chleb Altenburger 30</b>	0,600 kg
mąka pszenna typ 550	7,800 kg
drożdże	0,050 kg
woda	7,000 kg
łącznie ilość	17,050 kg

**czas zagniatania ciasta:** (miesiarka spiralna) 3 minuty + 10 minut

**temp. ciasta:** 24 °C

**1 czas gary ciasta:** 1 godzina

**2 czas gary ciasta:** 45 minut

**waga jednostkowa:** 2,500 kg

**czas gary kawałków ciasta:** ok. 18-20 godzin w temp. 7-10 °C

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 190 °C

**czas pieczenia:** 90-100 minut

### Wykonanie:

Po upływie pierwszego czasu gary ciasta należy je zbić i odstawić na kolejne 45 minut. Przed odstawieniem bochenków do garowania, duże koszyki chlebowe wyłożyć ściereczkami i posypać mąką. Następnie wyrobić kawałki ciasta nadając im podłużny kształt, uważając przy tym aby nie ugniatą ich zbyt mocno. Bochenki ułożyć w koszach wierzchem do góry. Po upływie czasu gary bochenki chleba ułożyć na aparaty załadowcze i wykonać kilka ukośnych nacięć. Piec pod parą.

XXL FORMAT!



## Chleb Lucerneński

Wykonać ciasto według receptury na bułkę paryską. W ostatnich 2 minutach ugniatania dodać do ciasta ok. 30% ciasta chlebowego i mieszanego. W przypadku receptury podstawowej jest odpowiednio 5,130 kg mieszanego ciasta chlebowego.

**czas gary ciasta:** ok. 60 minut  
**waga jednostkowa:** 0,600 kg

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta i wyrobić nadając im podłużny kształt. Następnie bochenki włożyć do ściereczek lub ułożyć w koszykach posypanych mąką. Po upływie czasu gary piec bochenki pod parą.

**czas gary kawałków ciasta:** ok. 60 minut  
**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** ok. 50 minut



PO PROSTU OLBRYM!

## Bułka paryska

<b>KOMPLET Chleb Słowiański 20</b>	2,000 kg
mąka pszenna typ 550	8,000 kg
drożdże	0,100 kg
woda	ok. 6,500 kg
łącznie ilość	ok. 16,600 kg

**czas zagniatania ciasta:** (miesiarka spiralna) 3 minuty + 10 minut  
**czas gary ciasta:** ok. 90 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta o wadze 0,320 kg. Wyrobić nadając im kształt podłużnych bagietek, odstawić do garowania. Po upływie czasu gary bochenki piec pod parą.

**czas gary kawałków ciasta:** ok. 90 minut  
**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** ok. 35 minut



RADA MISTRZA:  
RECEPTURA TA NADAJE SIĘ RÓWNIEŻ DO WYRABIANIA CIASTA Z PRZERWANYM PROCESEM FERMENTACJI.

## Drobne wypieki słowiańskie

Wykonać ciasto według receptury na bułkę paryską. Po upływie czasu gary ciasta wyłożyć je i podzielić na paski o szerokości ok. 5 cm. Z nich odcinać kawałki o długości ok. 6 cm i układać na blachy. Po upływie czasu gary piec pod parą.

**czas gary kawałków ciasta:** ok. 45 minut  
**temp. pieczenia:** temp. wypieku bułek  
**czas pieczenia:** ok. 18 minut



## Bułka paryska – pikantna

Wykonać ciasto według receptury na bułkę paryską. Na całą ilość mąki dodać 10% **KOMPLET Pizza Sause** (gotowego kremu).

<b>KOMPLET Pizza Sause</b>	0,300 kg
woda	1,000 kg
łącznie ilość	1,300 kg

**czas gary ciasta:** ok. 90 minut  
**waga jednostkowa:** 0,320 kg

Po upływie czasu gary wyrobić podłużne kawałki ciasta i odstawić do garowania. Następnie wykonać nacięcia. Piec pod parą.

**czas gary bułek:** ok. 60 minut  
**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** ok. 35 minut

RADA MISTRZA:  
SPRÓBUJcie PAŃSTWO DROBNYCH WYPIEKÓW SŁOWIAŃSKICH! DZIĘKI SWOIM ROZMIAROM ZNAKOMICIE NADAJĄ SIĘ ONE DO CEŁÓW GASTRONOMICZNYCH I NA PRZYJĘCIA, A DZIĘKI DUŻEJ ILOŚCI KRUCHEJ SKÓRKI SĄ WYJĄTKOWO CHRUPĄCE I AROMATYCZNE. STOSUJĄC PROCES PRZERWANEJ FERMENTACJI MOŻNA RÓWNIEŻ ŁATWO I RACJONALNIE PRODUKOWAĆ NA ZAPAS.



Z dobrego wypiekania najlepszy!