

# KOMPLET Chleb Książęcy 40

40% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO Z DODATKIEM KUKURYDZY I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH

## Zalety produktu:

- Odpowiednio dobrane składniki gwarantują udane pieczywo.
- Plastyczne ciasto nadaje się do obróbki maszynowej.

## Zalety wypieków:

- Długo zachowują wilgotność i świeżość.
- Mają delikatny kwaskowy smak.



## Chleb Książęcy 500 g x 29 szt. lub 750 g x 20 szt.

	KOMPLET Kwas Żytni	Zakwas piekarniczy 160/16 S°	Zakwas płynny 220/27 S°
<b>Ciasto:</b>			
<b>KOMPLET Chleb Książęcy 40</b>	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
mąka żytnia, typ 720	1,350 kg	-	1,100 kg
<b>KOMPLET Kwas Żytni</b>	0,700 kg	-	-
zakwas płynny 220/27 S°	-	-	2,150 kg
zakwas piekarniczy 160/16 S°	-	3,350 kg	-
olej roślinny	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
drożdże	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
woda	ok. 7,200 kg	ok. 5,900 kg	ok. 6,000 kg
	ok. 17,750 kg	ok. 17,750 kg	ok. 17,750 kg
<b>Dekoracja:</b>			
<b>KOMPLET Ziardekor</b>	0,440 kg	0,440 kg	0,440 kg
łączna ilość	ok. 18,190 kg	ok. 18,190 kg	ok. 18,190 kg

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć na kęsy, zaokrąglić i włożyć do posypanych mąką koszyczków. Ewentualnie po rozważeniu i zaokrągleniu chleby lekko wydłużyć, zwilżyć, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor** i włożyć do foremek.

**naważka:** 0,600 lub 0,850 kg  
**czas gary kawałków ciasta:** 35-45 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary chleby koszyczkowe przełożyć na aparaty załadowcze, wsunąć do pieca i zaparować. Chleby formowe przed wsadzeniem do pieca przeciąć wzdłuż. Po dwóch minutach otworzyć cug na 5 minut.

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C  
**czas pieczenia:** 50 minut

## Wykonanie

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

**czas miesienia:** 8 minut – pierwszy bieg  
miesiarka spiralna 3 minuty – drugi bieg

**temp. ciasta:** 27 °C  
**czas gary ciasta:** 20 minut

# KOMPLET Chleb Książęcy 40

40% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO Z DODATKIEM KUKURYDZY I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH



## Bułki Książęce 60 g x 240 szt.

	KOMPLET Chleb Książęcy 40	KOMPLET Capital 3
<b>Ciasto:</b>		
mąka pszenna, typ 550	4,000 kg	6,000 kg
<b>KOMPLET Capital 3</b>	0,300 kg	0,300 kg
drożdże	0,300 kg	6,200 kg
woda	6,200 kg	16,800 kg
	16,800 kg	

**Dekoracja:**  
**KOMPLET Ziardekor** 1,500 kg  
łączna ilość ok. 18,300 kg

## Wykonanie:

Z podanych składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

**czas miesienia:** 3 minuty – pierwszy bieg  
miesiarka spiralna 6 minuty – drugi bieg

**temp. ciasta:** 27 °C  
**czas gary ciasta:** 15 minut

Po upływie czasu gary podzielić ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić na 5 minut do odprężenia.

**naważka:** 2,100 kg

Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor**, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

**czas gary kawałków ciasta:** 35-45 minut

Po zakończeniu garowania wsunąć do pieca i zaparować. Ewentualnie pod koniec pieczenia otworzyć na chwilę cug.

**temp. pieczenia:** 220 °C  
**czas pieczenia:** ok. 21 minut

Dobrego wypieku!



# KOMPLET Chleb Książęcy 40

40% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO Z DODATKIEM KUKURYDZY I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH



**Bułki Książęce  
bagietkowe**  
60 g x 240 szt.

**Wykonanie:**  
Ciasto wykonać zgodnie z recepturą na bułki Książęce. Następnie podzielić na presy i pozostawić do odprężenia. Po odprężeniu podzielić bułki na dzielarce, zaokrąglić i wydłużyć zwiężając przy końcach. Ułożyć na blachach. Przed wsadzeniem do pieca oprószyć mąką i naciąć wzdłuż. Upiec z zaparowaniem.

**temp. pieczenia:** 220 °C  
**czas pieczenia:** ok. 20 minut

**Świeży,  
wilgotny,  
zawsze  
pyszny!**



# KOMPLET Chleb Książęcy 40



**Bułki Książęce  
podłużne**  
125 g x 110 szt. lub 300 g x 48 szt.

**Wykonanie:**  
Wyrobić ciasto zgodnie z recepturą na bułki Książęce i odstawić do spoczynku.

**naważka:** 150 g lub 350 g

**Wykonanie:**

Ciasto wykonać zgodnie z recepturą na bułki Książęce. Po upływie czasu gary rozwałczyć na kęsy, zaokrąglić, i uformować w kształcie bagietek. Następnie bagietki zwilżyć w wodzie, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor**, ułożyć na blachach i odstawić do garowania. Po upływie czasu gary wykonać ukośne nacięcia. Wsunąć do pieca i zaparować.

**temp. pieczenia:** 230 °C spadająca do 210 °C  
**czas pieczenia:** ok. 25-30 minut

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97  
www.komplet.com



KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. +4861/8967100 · fax +486/8967101  
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

# KOMPLET Chleb Książęcy 40

*Chleb o wyjątkowej świeżości!*

40% MIESZANKA DO WYROBU  
PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO  
Z DODATKIEM KUKURYDZY  
I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH

