

KOMPLET Chleb na Dzień Dobry



Chleb na Dzień Dobry
750 g, 20 szt.

Ciasto:	
KOMPLET Chleb na Dzień Dobry	5,000 kg
mąka żytnia, typ 720	1,350 kg
mąka pszenna, typ 550	3,650 kg
miód	0,200 kg
olej roślinny	0,150 kg
drożdże	0,200 kg
woda	ok. 6,500 kg
łącznie	ok. 17,050 kg

Przybranie:	
kaszka kukurydziana	0,150 kg
grys pszenny	0,150 kg
	0,300 kg
łącznie	ok. 17,350 kg

Wykonanie:
Z podanych składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	7 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	20 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsę i zaokrąglić. Obtoczyć w mieszance dekoracyjnej i włożyć do przygotowanych koszyczków złączeniem u góry.

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



Po upływie czasów gary chleby przełożyć na aparaty załadownicze, naciąć, wsunąć do pieca i zaparować. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na 10 minut. Pod koniec pieczenia ponownie go otworzyć.

temp. pieczenia:	230°C spadająca do 210°C
czas pieczenia:	50 minut

RADA MISTRZA:
POLECAM CHLEB NA DZIEŃ DOBRY Z DODATKIEM BANANÓW. NA SAMYM POCZĄTKU DO CIASTA WYROBIONEGO WG RECEPTURY PODSTAWOWEJ NALEŻY DODAĆ 1 KG OBRANYCH BANANÓW. DZIĘKI NIM CHLEB MA WYJĄTKOWY AROMAT I DŁUŻEJ ZACHOWUJE ŚWIEŻOŚĆ. WŁAŚCIWOŚCI CIASTA I WYPIEKÓW POLEPSZY DODANIE ZACZYNU PSZENNEGO (WYDAJNOŚĆ 160; DROŻDŻE 0,2 %; SÓL 1 %) W TYM CELU ZMIANA RECEPTURY PODSTAWOWEJ: DODAĆ 2,4 KG ZACZYNU, ZMNIJSZYĆ ILOŚĆ MĄKI PSZENNEJ O 1,5 KG, A WODY O OK. 1,1 KG

Chleb kanapkowy 750 g, 20 szt.

Ciasto:	
KOMPLET Chleb na Dzień Dobry	5,000 kg
mąka pszenna, typ 550	5,000 kg
miód	0,300 kg
olej roślinny	0,200 kg
cukier	0,300 kg
drożdże	0,300 kg
woda	ok. 6,000 kg
łącznie	ok. 17,100 kg

Wykonanie:
Z podanych składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	7 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	20 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsę, zaokrąglić i nadać podłużny kształt. Włożyć do przygotowanych foremek na pieczywo tostowe i odstawić do garowania.

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

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować.

temp. pieczenia:	230°C spadająca do 210°C
czas pieczenia:	35-45 minut



Zalety produktu:

- Plastyczne ciasto idealne do obróbki maszynowej
- Wysoka zawartość błonnika
- Błonnik: ok. 7,2 %
*Tyle samo co chleb pełnoziarnisty!**
- Starannie dobrane składniki

Zalety wypieku:

- Długo zachowuje świeżość
- Wilgotny miękisz
- Łagodnie kwaskowy i delikatny w smaku
- Idealny na kanapki i przekąski
- Różnorodność receptur

KOMPLET Chleb na Dzień Dobry

50% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO O WYSOKIEJ ZAWARTOŚCI BŁONNIKA.



PROPOZYCJA PODANIA

Bułki pszenne 60 g, 210 szt.

Ciasto:	
KOMPLET Chleb na Dzień Dobry	5,000 kg
mąka pszenna, typ 550	5,000 kg
miód	0,300 kg
olej roślinny	0,200 kg
drożdże	0,300 kg
KOMPLET Capital 3	0,300 kg
woda	ok. 6,000 kg
	ok. 17,100 kg

Mieszanka dekoracyjna:	
kaszka kukurydziana	0,550 kg
grys pszenny	0,550 kg
	1,100 kg

łączna ilość ok. 18,200 kg

Wykonanie:
Z podanych składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia (miesiarka spiralna):	3 minuty – pierwszy bieg 7 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 10 minut.

naważka: 2,200 kg / presa 30

Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej. Bułki ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka mieszanki dekoracyjnej:	ok. 5 g / 1 szt.
czas gary bułek:	35-45 minut w temp. 30°C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary bułki dwukrotnie naciąć, wsunąć do pieca i zaparować.

temp. pieczenia:	230°C
czas pieczenia:	22-25 minut

KOMPLET Chleb na Dzień Dobry

Pożywny początek dnia!

50% MIESZANKA DO WYROBU
PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO
O WYSOKIEJ ZAWARTOŚCI BŁONNIKA.



REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA

Chleb
na Dzień
Dobry

- + wysoka zawartość błonnika
- + wyjątkowo delikatny
- + smaczny dla całej rodziny

Pożywny
początek dnia!

Wysoka zawartość błonnika!

Zgodnie z najnowszymi badaniami starannie dobrane składniki o dużej zawartości błonnika są podstawą prawidłowego żywienia.

Chleb na Dzień Dobry w 100 g zawiera aż 7,2 g błonnika!

Tyle samo co chleb pełnoziarnisty!*

Wyjątkowo delikatny, bez twardej skórki i bez nasion! Zakwas orkiszowy i wyselekcjonowane składniki ziarna pszenicy sprawiają, że **Chleb na Dzień Dobry** ma wilgotny miękisz i długo zachowuje świeżość.

Smaczny dla całej rodziny!

Miód, jogurt i owies pasują do każdego smacznego śniadania. To właśnie te składniki sprawiają, że **Chleb na Dzień Dobry** ma tak pełny i harmonijny smak!

*) Wg danych Niemieckiego Instytutu Żywności i Żywienia dla chleba pełnoziarnistego (pełnoziarnistego chleba razowego) błonnik: 7,16 g/100 g.

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 +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl



Chleb
na Dzień
Dobry

Z dobrego upieczesz najlepsze!