

# KOMPLET Chleb Nordländer 100

100% MIESZANKA DO WYPIEKU ORYGINALNEGO  
MIESZANEGO CHLEBA ŻYTNIEGO. Z DODATKIEM SŁONECZNIKA.



Z dobrego upieciesz najlepszej



# KOMPLET Chleb Nordländer 100

Mieszanka do produkcji oryginalnego mieszanego chleba żytniego o intensywnym smaku słodku żytniego. Zawiera nasiona słonecznika.

## Chleb Nordländer 27 szt. x 0,60 kg

<b>KOMPLET Nordländer 100</b>	10,00 kg
drożdże	0,30 kg
woda	6,20 kg
<hr/>	
łączna ilość	16,50 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

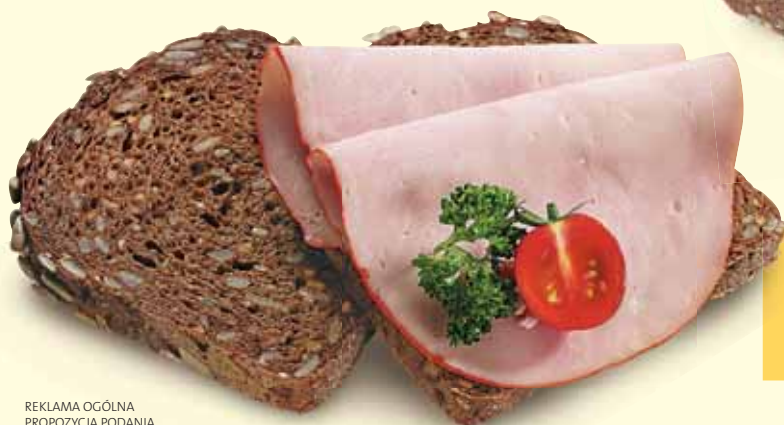
<b>czas miesienia:</b>	15 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	5 minut – 2. bieg
<b>temp. ciasta:</b>	25°C
<b>czas gary ciasta:</b>	25 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć na kęsy, uformować, zwilżyć wodą, obtoczyć w nasionach słonecznika, włożyć do foremek i odstawić do garowania.

<b>naważka:</b>	0,850 kg
<b>czas gary chleba:</b>	ok. 40 minut

Następnie wsunąć chleby do pieca i zaparować. Po dwóch minutach otworzyć wyciąg na pięć minut. Pod koniec pieczenia ponownie go otworzyć.

<b>temp. pieczenia:</b>	240°C spadająca do 200°C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 50 minut



REKLAMA OGÓLNA  
PROPOZYCJA PODANIA

**RADA MISTRZA:**  
OBFITE OBSYPANIE SŁONECZNIKIEM  
BOCHENKÓW PRZED UPIECZENIEM ZAPEWNI  
WYJĄTKOWY WYGLĄD CHLEBA.

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

Z dobrego upieczesz najlepsze!