

KOMPLET Chleb ProBody

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI PIECZYWA
O WYSOKIEJ ZAWARTOŚCI BIAŁKA
Z NASIONAMI I SKŁADNIKAMI
PEŁNOZIARNISTYMI

Wysoka zawartość błonnika
ProBody

O obniżonej zawartości
węglowodanów*

Wysoka zawartość
białka



Chleb ProBody
400 g, 44 sztuki

Ciasto:

KOMPLET ProBody	10,000 kg
drożdże	0,300 kg
woda	8,600 kg
	18,900 kg

Dekoracja:

nasiona słonecznika	0,250 kg
siemię lniane	0,150 kg
sezam	0,250 kg
	0,650 kg

łącna ilość 19,550 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:

2 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna)
8-18 minut – 2. bieg
(ciasto musi odchodzić od ścianek dzieży)

temperatura ciasta:

26°C

czas gary ciasta:

20 minut

Wartość odżywcza 100 g ProBody

wartość energetyczna	1184 kJ/ 285 kcal
tluszcz	16,8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,2 g
węglowodany	6,1 g
w tym cukry	2,4 g
błonnik	11,8 g
białko	21,4 g
sól	1,47 g

* w porównaniu z pieczywem mieszanym z ziarnami.

Z dobrego przepieczęstaj się!

KOMPLET Chleb ProBody

Wysoka zawartość błonnika
ProBody
0 obniżonej zawartości
węglowodanów*
Wysoka zawartość
białka



Po upływie czasu gary podzielić ciasto na kęsy i nadać im okrągły kształt. Następnie lekko wydłużyć, zwilżyć powierzchnię i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (około 15 g na 1 sztukę). Włożyć po dwa bochenki do natłuszczonych foremek skrzynkowych lub po jednym do okrągłych i odstawić do garowania.

forma skrzynkowa: 21x11x7 cm
forma okrągła: Ø 9,5 cm, wysokość 12 cm
naważka: 0,430 g
czas gary: około 30-45 minut przy temperaturze 35°C i wilgotności względnej 75%

Po upływie czasu gary zapiec pod parą. Po 3 minutach otworzyć wyciąg na około 5 minut.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 60-70 minut



Bułki ProBody 80 g, 210 sztuk

Przygotować ciasto zgodnie z recepturą na chleb ProBody.

Wykonanie:

czas miesienia: 2 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 8-18 minut – 2. bieg
(ciasto musi odchodzić od ścianek dzieży)
czas gary ciasta: około 10 minut
naważka: 2,700 kg (30 sztuk / presa)

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na kęsy, nadać im okrągły kształt i odstawić na 5 minut do odprężenia. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (około 5 g na 1 sztukę). Ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary: 35-45 minut

Po upływie czasu gary zapiec pod parą.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: 35 minut

RADA MISTRZA:

CZAS MIESIENIA ZNACZNIE WPŁYWA NA OBJĘTOŚĆ CIASTA I MUSI BYĆ DOPASOWANY INDYWIDUALNIE, ZALEŻNIE OD SYSTEMU MIESIENIA I ILOŚCI CIASTA. WYDŁUŻAJĄC CZAS MIESIENIA UZYSKUJE SIĘ WIĘKSZĄ, A SKRACAJĄC – MNIEJSZĄ OBJĘTOŚĆ CIASTA. W CELU UZYSKANIA OPTIMALNEGO REZULTATU NALEŻY PRZESTRZEGAĆ CZASU PIECZENIA.

REKLAMA OGÓLNA
PROPOZYCJA PODANIA

* w porównaniu z pieczywem mieszanym z ziarnami.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +4898/9726-0 · fax +4898/9726-97
www.komplet.com



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

Zdobrego upieczenia, najlepsze!