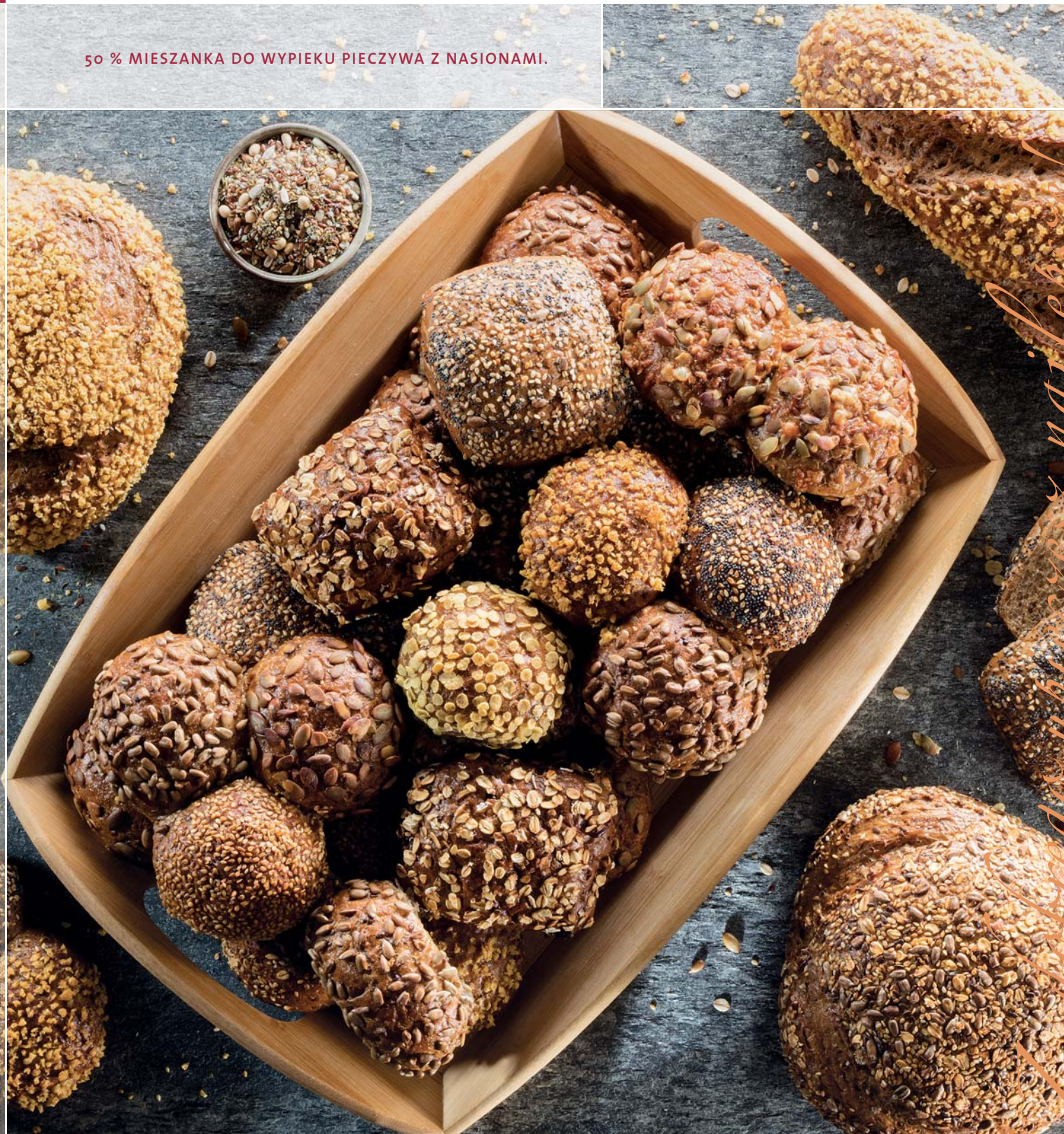


KOMPLET Premium Korn 50

50 % MIESZANKA DO WYPIEKU PIECZYWA Z NASIONAMI.



Smakujcie i uwierzcie, że najlepsze!



KOMPLET Premium Korn 50

50 % MIESZANKA DO WYPIEKU PIECZYWA Z NASIONAMI.



Zalety mieszanki:

- Duża objętość pieczywa po wypieku.
- Równomierna porowatość miękiszu.
- Możliwość stosowania w technologii odroczonego wypieku.

Bułki receptura podstawowa

| | |
|--------------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,50 kg |
| łączna ilość | 16,90 kg |

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać.

| | |
|-----------------------------|---|
| czas miesienia: | 3 minuty – wolne obroty 6 minut – szybkie obroty |
| temperatura ciasta: | około 26 °C |
| fermentacja wstępna: | około 10 minut |
| naważka: | 2.100 kg (presa 30 sztuk) |

Po upływie fermentacji wstępnej ciasto podzielić, zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, wierzch obtoczyć w dowolnych nasionach.

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| fermentacja końcowa: | około 45 minut |
| temperatura wypieku: | 220 °C |
| czas wypieku: | około 20 - 21 minut |

Bagietki i chleby

KOMPLET Premium Korn 50



Bagietki 52 sztuki po 285 g

| | |
|-------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,50 kg |
| | <hr/> |
| | 16,90 kg |

| | |
|-------------------|----------|
| Posypka: | |
| grys kukurydziany | 0,80 kg |
| łączna ilość | <hr/> |
| | 17,70 kg |

Wykonanie:
Wszystkie składniki wymieszać.

| | |
|-----------------------------|---|
| czas miesienia: | 3 minuty – wolne obroty 6 minut – szybkie obroty |
| temperatura ciasta: | około 26 °C |
| fermentacja wstępna: | około 10 minut |
| naważka: | 0,32 kg |

Uformować bagietki, zwilżyć wodą, wierzch obtoczyć w grysie kukurydzianym.

fermentacja końcowa: około 45 - 50 minut

Przed wypiekiem bagietki naciąć ukośnie.
Wypiec z zaparowaniem.

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| temperatura wypieku: | 220 °C |
| czas wypieku: | około 25 - 28 minut |

Chleb 29 sztuk po 500 g

| | |
|-------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 4,00 kg |
| mąka żytnia typ 720 | 1,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 7,00 kg |
| | <hr/> |
| | 17,40 kg |

Wykonanie:
Wszystkie składniki wymieszać.

| | |
|-----------------------------|---|
| czas miesienia: | 3 minuty – wolne obroty 6 minut – szybkie obroty |
| temperatura ciasta: | około 26 °C |
| fermentacja wstępna: | około 10 minut |
| naważka: | 0,60 kg |

Uformować okrągłe bochenki, zwilżyć wodą, wierzch obtoczyć w dowolnych nasionach.

fermentacja końcowa: około 45 - 50 minut

Wypiec z zaparowaniem.

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| temperatura wypieku: | 220 °C spadająca do 200 °C |
| czas wypieku: | 40 minut |

Z dobrodziejstwa wypieczesz najlepsze!

Butki

KOMPLET Premium Korn 50



Butki Trojaczki

140 sztuk po 110 g

Butki z nasionami konopi

240 sztuk po 62 g

| | |
|--------------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,50 kg |
| | 16,90 kg |

| | |
|---------------------|---------|
| Posypka: | |
| nasiona słonecznika | 0,52 kg |
| pestki dyni | 0,63 kg |
| nasiona sezamu | 0,42 kg |
| płatki owsiane | 0,42 kg |

łącznie ilość 1,99 kg

łącznie ilość 18,89 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

naważka: 1.20 kg (presa 30 sztuk)

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce nasion złączyć po 3 sztuki i odstawić do fermentacji.

fermentacja końcowa: około 45 - 50 minut

Wygarrowane bułki wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 20 - 21 minut

| | |
|--------------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,50 kg |
| łuskane nasiona konopi | 0,80 kg |
| | 17,70 kg |

| | |
|------------------------|---------|
| Posypka: | |
| łuskane nasiona konopi | 0,60 kg |
| nasiona sezamu | 0,90 kg |

łącznie ilość 1,50 kg

łącznie ilość 19,20 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

naważka: 2.10 kg (presa 30 sztuk)

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce nasion i odstawić do fermentacji.

fermentacja końcowa: około 45 minut

Wygarrowane bułki wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 20 - 21 minut

Buteczki z żurawiną

KOMPLET Premium Korn 50



300 sztuk po 68 g

| | |
|-------------------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| KOMPLET Aroma-Star Universal | 0,20 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,50 kg |
| | 17,10 kg |
| Dodatki do ciasta: | |
| orzechy włoskie (łamane) | 3,00 kg |
| woda | 1,00 kg |
| żurawina (suszona) | 3,00 kg |
| | 7,00 kg |
| Posypka: | |
| płatki owsiane | 1,20 kg |
| łącznie ilość | 25,30 kg |

Wykonanie:

Orzechy namoczyć w wodzie dzień wcześniej i dodać do ciasta razem z żurawiną pod koniec miesienia. Z pozostałych składników przygotować ciasto.

| | |
|----------------------------|---|
| czas miesienia: | 3 minuty – wolne obroty (miesiarka spiralna) 6 minut – szybkie obroty |
| temperatura ciasta: | około 26 °C |
| naważka: | 2.40 kg (presa 30 sztuk) |

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w płatkach owsianych i odstawić do fermentacji.

| | |
|--------------------------|---------------------|
| czas fermentacji: | około 45 - 50 minut |
|--------------------------|---------------------|

Wygarowane bułki wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem. Na ostatnie 5 minut otworzyć cug.

| | |
|-----------------------------|------------------|
| temperatura wypieku: | 220 °C |
| czas wypieku: | około 23 minuty. |

RADA MISTRZA:
ZALANIE ORZECHÓW WŁOSKICH GORĄCĄ WODĄ
SKRÓCI CZAS NAMACZANIA.

Zobacz przepis na stronie

Butki z twarogiem

KOMPLET Premium Korn 50



Receptura

240 sztuk po 62 g

| | |
|--------------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| twaróg | 1,50 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 5,00 kg |
| | 16,90 kg |
| Posypka: | |
| mieszanka dowolnych nasion | 1,45 kg |
| łączna ilość | 18,35 kg |

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać w mieszarce spiralnej.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty
6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C
fermentacja wstępna: około 10 minut
naważka: 2.100 kg (30 sztuk)

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce dowolnych nasion i odstawić do fermentacji.

fermentacja końcowa: 45 – 50 minut

Wygarrowane bułki wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C
czas wypieku: 20 – 21 minut

Buteczki Parki i Buteczki Czworaczki



Buteczki Parki

180 sztuk po 90 g

| | |
|--------------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,50 kg |
| pestki dyni (prażone) | 1,70 kg |
| | 18,60 kg |

| | |
|-------------------|---------|
| Posypka: | |
| pestki dyni | 1,40 kg |
| ser żółty (tarty) | 0,70 kg |
| | 2,10 kg |

łącznie ilość 20,70 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty
6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

naważka: 1.50 kg (presa 30 sztuk)

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w pestkach dyni, posypać startym żółtym serem i ułożyć na blasze zetknięte po 2 sztuki. Odstawić do fermentacji. Wypiec z zaparowaniem.

fermentacja końcowa: około 45 - 50 minut

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 20 - 21 minut

Buteczki Czworaczki

105 sztuk po 155 g

| | |
|--------------------------------|----------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,50 kg |
| nasiona słonecznika (prażone) | 0,85 kg |
| | 17,75 kg |

| | |
|---------------------|----------|
| Posypka: | |
| nasiona słonecznika | 3,30 kg |
| łącznie ilość | 21,05 kg |

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty
6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

naważka: 1.20 kg (presa 30 sztuk)

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w nasionach słonecznika, ułożyć na blasze zetknięte po 4 sztuki. Odstawić do fermentacji. Wypiec z zaparowaniem.

fermentacja końcowa: około 45 minut

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 20 - 21 minut

Wytrawna przekąska

KOMPLET Premium Korn 50



240 sztuk po 85 g

| | |
|--------------------------------|---------|
| KOMPLET Premium Korn 50 | 5,00 kg |
| mąka pszenna typ 550 | 5,00 kg |
| drożdże | 0,40 kg |
| woda | 6,20 kg |

16,60 kg

| | |
|-----------------------|---------|
| margaryna puff pastry | 4,00 kg |
|-----------------------|---------|

Nadzenie:

| | |
|-------------------------------------|---------|
| ser żółty (kostka, typu Emmentaler) | 2,00 kg |
| szynka (kostka) | 2,00 kg |

4,00 kg

Posypka:

| | |
|--------------------------------|---------|
| KOMPLET Kukurydza Dekor | 0,80 kg |
|--------------------------------|---------|

| | |
|--------------|----------|
| łączna ilość | 25,40 kg |
|--------------|----------|

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać i odstawić do odprężenia.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty
6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 24 °C

odpoczynek: około 10 minut

naważka: 3.90 kg

Odważone kęsy ciasta rozwałkować na kawałki w formie prostokąta. Następnie nałożyć margarynę puff pastry.

margaryna puff pastry: około 1,00 kg / 1 kawałek ciasta

Ciasto złożyć na 3 części. Rozwałkować na szerokość około 36 cm i grubość około 5 mm. Zwilżyć wodą do połowy i posypać szynką oraz serem.

naważka nadzienia: około 1,00 kg / 1 kawałek ciasta

Złożyć górę i dół. Następnie zwilżyć wodą i posypać posypką **KOMPLET Kukurydza Dekor**. Ciasto pociąć na paski 18 x 3 cm i skręcić. Skręcone kawałki ciasta ułożyć na blasze i odstawić do fermentacji. Wypiec z zaparowaniem.

fermentacja końcowa: około 30 minut

temperatura wypieku: około 220 °C

czas wypieku: około 20 – 21 minut

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

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