

KOMPLET 3 Velden Brood

Een authentiek brood door zijn samenstelling van oergranen !



Oude granen + Superfood

EENKOORN

SPELT

CHIA

Wat het goede het beste bakken!



KOMPLET 3 Velden Brood

Een authentiek brood door zijn samenstelling van oergranen !





EEN AUTHENTIEK BROOD DOOR ZIJN SAMENSTELLING VAN OERGRANEN.

2 soorten granen : EENKOORN en SPELT

De herkomst van EENKOORN brengt ons -7500 jaar terug in de tijd en situeert zich in de regio tussen de Eufraat en de Tigris (Mesopotamië). EENKOORN heeft een ugesproken aroma, een licht nootachtige smaak en geeft een kenmerkende gele kruim. EENKOORN behoort tot de oergranen, evenals SPELT. De graanhulzen zorgen voor de bescherming tegen negatieve invloeden van buitenaf en voor een langere houdbaarheid.

De herkomst van SPELT situeert zich in West-Azië en Noord-Afrika. Reeds in de 12e eeuw werd SPELT gerangschikt onder de belangrijkste granen en was een centraal element in de voedingsleer van die tijd. Dit is tot op heden nog steeds het geval. SPELT is een graan met veel deugden, vooral door zijn geconcentreerde energetische waarde, het is rijk aan diverse mineralen, rijk aan voedingsvezels en het heeft een lichte, zoete, nootachtige smaak.

CHIA :superfood

CHIA is een plantensoort uit de mint familie (Salvia Hispanica) en is afkomstig uit Mexico. De CHIA-zaden zijn een belangrijke bron van plantaardige omega-3-vetzuren. De CHIA-zaden hebben een lichte nootachtige smaak en zorgen snel voor een verzadigd gevoel.

De combinatie van deze 3 oergranen zorgen voor een uniek brood, gemaakt van hoogwaardige ingrediënten. De uitzonderlijke smaak en textuur zorgen voor een echt smaakgenot.

Uit het goede het beste bakken!

KOMPLET 3 Velden Brood

Een authentiek brood door zijn samenstelling van oergranen !

BASISRECEPT

KOMPLET 3 Velden Brood	10,000 kg
Gist	0,100 kg
Water	ong. 7,300 kg
Totaalgewicht	ong. 17,400 kg

Bereiding:

Alle ingrediënten mengen tot een homogene massa en laten rusten.

Kneedtijd: 5 minuten in 1ste versnelling
5 minuten in 2de versnelling

Deegtemperatuur: 22 °C

Deegrust: 90 minuten

Na de deegrust, deegstukken van 650 g afwegen en het brood de gewenste vorm geven. Plaats de deegstukken in de bebloemde mandjes met het slot naar beneden, daarna laten rijzen.

Rijstijd: 90 minuten

Na de rijstijd de deegstukken met het slot naar boven op inschietapparaat plaatsen en met stoom afbakken.

Baktemperatuur: 230°C vallend naar 210°C

Baktijd: ± 40 minuten



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 . L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 . Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com . www.kompletbenelux.com

Uit het goede het beste bakken!