

KOMPLET Pain alpin 20

Alpenbrood 20

LE PAIN DE LA TRANSHUMANCE.

HET BROOD VAN DE HOOGSTE BERGWEIFDEN.



MIX CONCENTRÉ POUR LA RÉALISATION
DE PAINS, BAGUETTES ET PETITS PAINS
TYPQUES AU BLÉ.

GECONCENTREERDE MIX VOOR DE
BEREIDING VAN TYPISCH TARWEBROOD,
-STOKBROOD EN -BROODJES.



Passion. Le Savor - Faire!

Notre

KOMPLET Pain alpin 20 Alpenbrood 20



LE PAIN DE LA TRANSHUMANANCE.

HET BROOD VAN DE HOOGSTE BERGWEDEN.

Du temps, de la fraîcheur – avec **KOMPLET Pain Alpin**, un pain aussi authentique que les Alpes, cuit dans une forme unique.

Des ingrédients authentiques et riches!

Du yaourt, fait avec du lait aussi frais que celui des Alpes. Il est la base du levain de blé unique, qui crée le goût particulier et la saveur extraordinaire de **KOMPLET Pain Alpin**.

Une longue fermentation traditionnelle.

En plus de ces ingrédients particuliers, **KOMPLET Pain Alpin 20** arrive à son caractère unique grâce à une longue fermentation traditionnelle de la pâte.

Nous avons donc su réunir toutes les caractéristiques particulières de cette région authentique dans **KOMPLET Pain Alpin**.

Pain Alpin

± 38 pièces de 600 g

Pâte

KOMPLET Pain Alpin 20	3,000 kg
Farine de froment	12,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	± 11,200 kg
Poids total	26,400 kg

Réalisation:

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage (spirale): 3 minutes en 1^{ère} vitesse
8 minutes en 2^{ème} vitesse

Après le pétrissage, déposer la pâte dans une cuve huilée au préalable.

Température pâte: 25 °C

Fermentation: 90 minutes

Après la fermentation, diviser la pâte en pâtons, bouler les pâtons et laisser reposer pendant 10 min.

Poids des pâtons: ± 680 g

Ensuite allonger les pâtons et laisser reposer encore 20 min. Après le repos, diviser les pâtons en trois (pousser légèrement avec le bord de la main), plier l'un sur l'autre les bouts des pâtons, enfariner un peu, déposer sur des tapis d'enfournement et enfourner avec vapeur.

Température de cuisson: 240 °C tombant à 200 °C

Temps de cuisson: 50 minutes

POUR PRÉPARER UNE QUANTITÉ PLUS IMPORTANTE DE PÂTE, RÉDUIRE LA QUANTITÉ DE LEVURE DE 30 %.

Meer versheid, meer alm, ...gewoon **KOMPLET Alpenbrood**, een brood zo natuurlijk als de alm, gebakken in een unieke broodvorm.

Natuurlijk rijke ingrediënten!

Yoghurt, gemaakt met de beste melk zo vers als van de alm. Dit als basis voor een unieke tarwezuurdesem maakt de bijzondere smaak en de buitengewone sappigheid van **KOMPLET Alpenbrood**.

Traditionele lange deegbereiding.

Samen met deze bijzondere ingrediënten, dankt **KOMPLET Alpenbrood 20** zijn uniek karakter ook aan de traditionele lange deegbereiding. Wij zijn er dus in geslaagd om alle bijzondere eigenschappen van deze authentieke streek in **KOMPLET Alpenbrood** te verenigen.

Alpenbrood

± 38 Stuks van 600 g

Deeg

KOMPLET Alpenbrood 20	3,000 kg
Tarwebloem	12,000 kg
Gist	0,200 kg
Water	± 11,200 kg
Totaalgewicht	26,400 kg

Bereiding:

Alle ingrediënten kneden.

Kneettijd (spiraal): 3 minuten in 1^{ste} versnelling
8 minuten in 2^{de} versnelling

Het beslag na het kneden in een lichtjes geoliede kuip doen.

Deegtemperatuur: 25 °C

Deegrust: 90 minuten

Na de deegrust, deegstukken afwegen, opbollen en 10 minuten laten rusten.

Gewicht deegstukken: ± 680 g

Dan de deegstukken langsteken en nog 20 minuten laten rusten. Na de rusttijd, de deegstukken met de zijkant van de hand in drie verdelen (lichtjes duwen), de uiteinden over elkaar vouwen, met een beetje bloem bestrooien, op inschiettapijten leggen en met stoom inovenen.

Baktemperatuur: 240 °C dalend op 200 °C

Baktijd: 50 minuten

VOOR DE BEREIDING VAN GROTERE HOEVEELHEDEN, DE HOEVEELHEID GIST MET 30 % VERMINDEREN.



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com