



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE !



SAC DE 10 KG. – RÉF : 11449.40

Un pain riche en saveur et au goût unique grâce à un parfait mélange, entre autres, de farine de seigle et de blé, de malt torréfié et de graines (tournesol, sésame et lin).

AVANTAGES

- Facile à mettre en oeuvre
- Sans sel ajouté
- Concentré à 50%
- Croûte croustillante
- Mie moelleuse et alvéolée

RECETTE

KOMPLET Forestier 50

Farine
Sel
Levure
Eau

500 g
500 g
17 g
30 g
680 g



PREPARATION

Pétrissage (spirale) : 3 min.
en 1ère vitesse, 8 min. en
2ème vitesse
Température de la pâte :
25 °C
Pointage : 30 min.
Apprêt : 50 min.
Cuisson : 240 °C tombant à
210 °C pendant 45 min.



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!



ZAK VAN 10 KG. – RÉF : 11449.40

Een brood rijk aan smaak met een uniek karakter, dankzij een harmonieuze mix van rogge- en tarwebloem, geroosterde mout en zorgvuldig geselecteerde zaden (zonnebloem, sesam en lijnzaad).

VOORDELEN

- Eenvoeding in gebruik
- Zonder toegevoegd zout
- 50% geconcentreerd
- Knapperige korst
- Zachte, luchtige kruimstructuur

RECEPT

KOMPLET Forestier 50

Bloem
Zout
Gist
Water

500 g
500 g
17 g
30 g
680 g



BEREIDING

Kneadtijd (spiraal) : 3 min.
in 1ste versnelling, 8 min. in
2de versnelling
Deegtemperatuur : 25 °C
Bulkrijfs : 30 min.
Narijs: 50 min.
Baktijd en temperatuur :
240 °C, dalend naar 210 °C
gedurende 45 min.