

KOMPLET Chleb Książęcy 40

40% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO
Z DODATKIEM KUKURYDZY I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH

Zalety produktu:

- Odpowiednio dobrane składniki gwarantują udane pieczywo.
- Plastyczne ciasto nadaje się do obróbki maszynowej.

Zalety wypieków:

- Długo zachowują wilgotność i świeżość.
- Mają delikatny kwaskowy smak.



Chleb Książęcy
500 g x 29 szt. lub 750 g x 20 szt.

	KOMPLET Kwas Żytni	Zakwas piekarniczy 160/16 S°	Zakwas płynny 220/27 S°
Ciasto:			
KOMPLET Chleb Książęcy 40	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
mąka żytnia, typ 720	1,350 kg	-	1,100 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,700 kg	-	-
zakwas płynny 220/27 S°	-	-	2,150 kg
zakwas piekarniczy 160/16 S°	-	3,350 kg	-
olej roślinny	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
drożdże	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
woda	ok. 7,200 kg	ok. 5,900 kg	ok. 6,000 kg
	ok. 17,750 kg	ok. 17,750 kg	ok. 17,750 kg

Dekoracja:			
KOMPLET Ziardekor	0,440 kg	0,440 kg	0,440 kg
łącna ilość	ok. 18,190 kg	ok. 18,190 kg	ok. 18,190 kg

Po upływie czasu gary ciasto rozważyć na kęsy, zaokrąglić i włożyć do posypanych mąką koszyczków. Ewentualnie po rozważeniu i zaokrągleniu chleby lekko wydłużyć, zwilżyć, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor** i włożyć do foremek.

naważka:	0,600 lub 0,850 kg
czas gary kawałków ciasta:	35-45 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary chleby koszyczkowe przełożyć na aparaty załadowcze, wsunąć do pieca i zaparować. Chleby formowe przed wsadzeniem do pieca przeciąć wzdłuż. Po dwóch minutach otworzyć cug na 5 minut.

temp. pieczenia:	240 °C spadająca do 200 °C
czas pieczenia:	50 minut

Wykonanie	
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.	
czas miesienia:	8 minut – pierwszy bieg
miesiarka spiralna	3 minuty – drugi bieg
temp. ciasta:	27 °C
czas gary ciasta:	20 minut

KOMPLET Chleb Książęcy 40

40% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO
Z DODATKIEM KUKURYDZY I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH



Bułki Książęce
60 g x 240 szt.

Ciasto:	
KOMPLET Chleb Książęcy 40	4,000 kg
mąka pszenna, typ 550	6,000 kg
KOMPLET Capital 3	0,300 kg
drożdże	0,300 kg
woda	6,200 kg
	16,800 kg

Dekoracja:	
KOMPLET Ziardekor	1,500 kg
łącna ilość	ok. 18,300 kg

Wykonanie:
Z podanych składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – pierwszy bieg
miesiarka spiralna	6 minuty – drugi bieg
temp. ciasta:	27 °C
czas gary ciasta:	15 minut

Po upływie czasu gary podzielić ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić na 5 minut do odprężenia.

naważka:	2,100 kg
----------	----------

Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor**, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary kawałków ciasta:	35-45 minut
----------------------------	-------------

Po zakończeniu garowania wsunąć do pieca i zaparować. Ewentualnie pod koniec pieczenia otworzyć na chwilę cug.

temp. pieczenia:	220 °C
czas pieczenia:	ok. 21 minut

KOMPLET Chleb Książęcy 40

40% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO
Z DODATKIEM KUKURYDZY I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH



**Bułki Książęce
bagietkowe**
60 g x 240 szt.

Wykonanie:

Ciasto wykonać zgodnie z recepturą na bułki Książęce.
Następnie podzielić na presy i pozostawić do odprężenia.
Po odprężeniu podzielić bułki na dzielarce, zaokrąglić
i wydłużyć zwężając przy końcach. Ułożyć na blachach.
Przed wsadzeniem do pieca oprószyć mąką i naciąć
wzdłuż. Upiec z zaparowaniem.

temp. pieczenia: 220 °C
czas pieczenia: ok. 20 minut

**Świeży,
wilgotny,
zawsze
pyszny!**



KOMPLET Chleb Książęcy 40



**Bułki Książęce
podłużne**
125 g x 110 szt. lub 300 g x 48 szt.

Wykonanie:

Wyrobić ciasto zgodnie z recepturą na bułki Książęce
i odstawić do spoczynku.

naważka: 150 g lub 350 g

Wykonanie:

Ciasto wykonać zgodnie z recepturą na bułki Książęce.
Po upływie czasu gary rozważyć na kęsy, zaokrąglić,
i uformować w kształcie bagietek. Następnie bagietki
zwilżyć w wodzie, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor**,
ułożyć na blachach i odstawić do garowania.
Po upływie czasu gary wykonać ukośne nacięcia.
Wsunąć do pieca i zaparować.

temp. pieczenia: 230 °C spadająca do 210 °C
czas pieczenia: ok. 25-30 minut

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowia 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +486/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

KOMPLET Chleb Książęcy 40

Chleb o wyjątkowej świeżości!

40% MIESZANKA DO WYROBU
PIECZYWA PSZENNEGO MIESZANEGO
Z DODATKIEM KUKURYDZY
I PŁATKÓW ZIEMNIACZANYCH

