

KOMPLET Chleb Żytniak CL



chleb żytni
ŻYTNIAK



Chleb Żytniak receptura podstawowa 750 g x 25 sztuk

KOMPLET Chleb Żytniak	2,50 kg
mąka żytnia, typ 720	6,90 kg
mąka pszenna, typ 550	0,90 kg
drożdże	0,30 kg
woda	8,50 kg
łącna ilość	19,10 kg

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 10 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 2 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta: około 30°C

Bezpośrednio po zamiesieniu naważyć ciasto do foremek, posypać mąką żytnią i odstawić do garowania.

naważka: 0,75 kg na formę
o wymiarach 21x11x7 cm
czas gary: 30-40 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować. Około 15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 50 minut

INNE WARIANTY RECEPTURY:

DO CIASTA MOŻNA DODAĆ 2 KG NASION SŁONECZNIKA.
WÓWCZAS NALEŻY ZWIĘKSZYĆ ILOŚĆ WODY
DO 9,00 KG.



ze słonecznikiem



z nasionami

Chleb Żytniak z nasionami 750 g x 30 sztuk

Mieszanka nasion do namoczenia:	
słonecznik	1,00 kg
sezam	0,50 kg
siemię lniane	0,50 kg
woda	1,50 kg
łącna ilość	3,50 kg



Ciasto:	
KOMPLET Chleb Żytniak	2,50 kg
namoczone nasiona	3,50 kg
mąka żytnia, typ 720	6,90 kg
mąka pszenna, typ 550	0,90 kg
drożdże	0,30 kg
woda	8,50 kg
łącna ilość	22,60 kg

Wykonanie:
Nasiona zalać wodą o temperaturze około 50°C i odstawić na 1-1,5 godziny.
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Dla zbilansowania smaku można dodać 50 g soli.

czas miesienia: 10 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 2 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta: około 30°C

Bezpośrednio po zamiesieniu naważyć ciasto do foremek, posypać mąką żytnią i odstawić do garowania.

naważka: 0,75 kg na formę
o wymiarach 21x11x7 cm
czas gary: 30-40 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować. Około 15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 50 minut



razowy z nasionami



Chleb Żytniak razowy z nasionami 1000 g x 22 sztuk

Ciasto:	
KOMPLET Chleb Żytniak	2,50 kg
namoczone nasiona	3,50 kg
mąka żytnia, typ 2000	6,90 kg
mąka pszenna, typ 750	0,90 kg
drożdże	0,30 kg
woda	8,00 kg
łącna ilość	22,10 kg

Dekoracja:	
KOMPLET Ziardekor	0,65 kg
łącna ilość	22,75 kg

Mieszanka nasion do namoczenia:
słonecznik 1,00 kg
sezam 0,50 kg
siemię lniane 0,50 kg
woda 1,50 kg
łącna ilość 3,50 kg

Wykonanie:
Nasiona zalać wodą o temperaturze około 50°C i odstawić na 1-1,5 godziny.
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania. Dla zbilansowania smaku można dodać 50 g soli.

czas miesienia: 10 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 2 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta: około 30°C
czas gary ciasta: 15 minut

Następnie podzielić ciasto na kęsy, uformować, zwilżyć wodą, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor**, włożyć do form i odstawić do garowania.

naważka: 1,00 kg na formę
o wymiarach 21x11x7 cm
czas gary: 20-30 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować. Około 15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 60 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Żytniak CL



Chleb Żytniak razowy 1000 g x 18 sztuk

KOMPLET Chleb Żytniak	2,50 kg
mąka żytnia, typ 2000	6,90 kg
mąka pszenna, typ 750	0,90 kg
drożdże	0,30 kg
woda	8,00 kg
łączna ilość	18,60 kg

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 10 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 2 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta: około 30°C
czas gary ciasta: 15 minut

Następnie podzielić ciasto na kęsy, uformować, zwilżyć wodą, obtoczyć w mące razowej, włożyć do form i odstawić do garowania.

naważka: 1,00 kg na formę
o wymiarach 21x11x7 cm
czas gary: 20-30 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować. Około 15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 60 minut

INNE WARIANTY RECEPTURY:

DO CIASTA MOŻNA DODAĆ 2 KG NASION SŁONECZNIKA LUB ŚLIWKI SUSZONEJ – WÓWCZAS NALEŻY ZWIĘKSZYĆ ILOŚĆ WODY DO 8,50 KG.

razowy ze śliwką

Z dobrego upieczenia najlepsze!



Mieszany Chleb Żytniak 850 g x 20 sztuk

KOMPLET Chleb Żytniak	2,50 kg
mąka żytnia, typ 720	3,80 kg
mąka pszenna, typ 750	4,00 kg
drożdże	0,30 kg
woda	6,50 kg
łączna ilość	17,10 kg

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 6 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 4 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta: około 26°C
czas gary ciasta: 20 minut

Następnie podzielić ciasto na kęsy, uformować, włożyć do koszyczków szwem do góry i odstawić do garowania.

naważka: 0,85 kg
czas gary: 30-40 minut

Po upływie czasu gary wyłożyć chleby na aparaty załadownicze, wsunąć do pieca i zaparować. Około 15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 50 minut



Z dobrego upieczenia najlepsze!

KOMPLET Chleb Żytniak CL



MIESZANKA NA PIECZYWO ŻYTNIE I MIESZANE.



chleb żytni
ŻYTNIAK

Z dobrego upieczenia najlepsze!

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 +486/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl



03/2016

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA