

# KOMPLET Pełne Ziarno



## Chleb Pełne Ziarno

– z zastosowaniem KOMPLET Kwas Żytni –

<b>Zaczyn:</b>	
KOMPLET Pełne Ziarno	10,00 kg
woda (50°C)	7,00 kg
sól	0,10-0,15 kg
łącznie ilość	17,10-17,15 kg

**czas miesienia:** 20 minut – wolne obroty  
**czas spoczynku:** 60 minut

<b>Ciasto:</b>	
zaczyn z KOMPLET Pełne Ziarno	17,00 kg
słonecznik (namoczony, odciknięty)	około 7,00 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,15 kg
mąka żytnia (typ 720)	1,10 kg
woda (ciepła)	1,80 kg
drożdże	0,20 kg

łącznie ilość około 27,25 kg

### Wykonanie:

4 kg słonecznika zalać wodą (około 50°C) i pozostawić do napęcznienia na około 3 godziny. Namoczony słonecznik wyrzucić na sito do odciknięcia. Drożdże rozprowadzić w 0,5 l wody. Pozostałą część wody dodać po podgrzaniu do temperatury około 50°C (ma to na celu podwyższenie temperatury ciasta). Połączyć wszystkie składniki.

**czas miesienia:** około 5 minut – wolne obroty

Bezpośrednio po zamieszeniu można odważyć formy. Odważone ciasto wyrównać skrobką i zasypać płatkami lub KOMPLET Ziardekor co zapobiegnie wysychaniu i przypalaniu skórki.

**naważka:** około 5,00-5,50 kg (duża forma)  
**czas garowania:** około 45 minut (do równej formy)  
**czas pieczenia:** około 70-80 minut  
**temperatura pieczenia:** 240-210°C (jak chleb razowy)

**Uwaga:** Chleb jest wypieczony gdy temperatura wewnątrz miękiszu wynosi 99°C. Kroić po upływie minimum 24 godzin od wypieku!!! (musi być bardzo dobrze wystudzony).

### RADA MISTRZA:

CHLEB NALEPIEJ KROIĆ NA KRAJALNICACH, KTÓRYCH NOŻE USTAWIONE SĄ PROSTOPADLE DO BOCHENKA LUB SIERPOWYCH.

## Chleb Pełne Ziarno

– pośrednie prowadzenie ciasta –

<b>Zaczyn:</b>		
KOMPLET Pełne Ziarno	10,000 kg	
woda (około 50°C)	7,000 kg	
<b>Ciasto:</b>		
woda	1,000 kg	
drożdże	0,140 kg	
łącznie ilość	18,140 kg	

### Wykonanie:

Przygotować zaczyn i odstawić do pęcznienia.

**czas pęcznienia:** 60-90 minut

Drożdże rozprowadzić w pozostałej ilości wody, dodać do zaczynu, wyrobić ciasto i odstawić.

**czas miesienia:** około 20 minut – 1. bieg  
miesiarka spiralna

**temperatura ciasta:** 28-30°C

Po upływie czasu gary ciasto umieścić w foremkach do pieczenia (34x12x7 cm), wygładzić, posypać płatkami owsianymi i odstawić do wygarowania.

**waga jednostkowa:** około 2000 g na 1 sztukę  
**czas gary:** 30-45 minut (foremka powinna być wypełniona ciastem niemal po sam brzeg)

Po upływie czasu gary zapiec pod parą. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na około 10 minut.

**temperatura pieczenia:** około 240°C, natychmiast obniżyć do 200°C

**czas pieczenia:** około 70 minut

## Chleb czarny

– pośrednie prowadzenie ciasta –

<b>Zaczyn:</b>		
KOMPLET Pełne ziarno	5,000 kg	
woda (około 35-40°C)	5,000 kg	
<b>Ciasto:</b>		
KOMPLET Pełne ziarno	5,000 kg	
woda	1,000 kg	
drożdże	0,100 kg	
łącznie ilość	16,100 kg	

### Wykonanie:

Przygotować zaczyn i odstawić do pęcznienia.

**czas pęcznienia:** 60-90 minut

Drożdże rozprowadzić w pozostałej ilości wody, dodać do zaczynu, wyrobić ciasto i odstawić.

**czas miesienia:** około 25-30 minut – 1. bieg  
miesiarka spiralna

**temperatura ciasta:** 28-30°C

**czas gary ciasta:** około 60 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta i wyrobić nadając im okrągły kształt. Spód wyrobionego kawałka powinien stanowić bok bochenka. Nadać kawałkom ciasta podłużny kształt obtaczając je przy tym w mące kartoflanej i ułożyć na aparatach tak, aby końce bochenków się stykały. Następnie odstawić do wygarowania.

**waga jednostkowa:** około 2300 g na 1 sztukę

**czas gary:** 10-15 minut

Bochenki są gotowe gdy na powierzchni pojawi się wyraźny rysunek. Po upływie czasu gary bochenki posmarować wodą, ręką wygładzić powierzchnię i zapiec pod parą. Po 12 minutach otworzyć wyciąg na 5 minut.

**temperatura pieczenia:** około 240°C, spadająca do 190°C

**czas pieczenia:** około 90 minut

100% MIESZANKA DO WYPIEKANIA  
CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO.

# KOMPLET Pełne Ziarno

Wyrazisty smak pełnego ziarna i stołu!



# Pełne ziarno

Z dobrego upiecczesz najlepsze!

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. 06898/9726-0 · fax 06898/9726-97  
www.komplet.com



KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórze  
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101  
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

09/2016



# KOMPLET Pełne Ziarno

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



- Wyrazisty smak pełnego ziarna i siodu.
- Soczysta, długotrwała świeżość.
- Stanowi znakomity składnik diety bogatej w substancje balastowe.

## Chleb Pełne Ziarno

– bezpośrednie prowadzenie ciasta –

<b>KOMPLET Pełne Ziarno</b>	10,000 kg
woda	7,400 kg
drożdże	0,140 kg
łącznie ilość	17,540 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

<b>czas miesienia:</b>	około 20 minut – 1. bieg
<small>miesiarka spiralna</small>	
<b>temperatura ciasta:</b>	28-30°C
<b>czas gary ciasta:</b>	około 30 minut

Po upływie czasu gary ciasto umieścić w foremkach do pieczenia (34x12x7 cm), wygładzić, posypać płatkami owsianymi i odstawić do wygarowania.

<b>waga jednostkowa:</b>	około 2000 g na 1 sztukę
<b>czas gary:</b>	30-40 minut (foremka powinna być wypełniona ciastem niemal po sam brzeg)

Po upływie czasu gary ciasto zapiec pod parą. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na około 10 minut.

<b>temperatura pieczenia:</b>	około 240°C i natychmiast obniżyć do 200°C
<b>czas pieczenia:</b>	około 70 minut

### RADA MISTRZA:

CHLEB Odstawić do wystudzenia. DOPIERO następnego dnia pokroić i zapakować w załączone torebki pozwalające zachować aromat i świeżość. TOREBKI zamknąć i przez około 50 minut pasteryzować w temperaturze 110°C, max. 120°C. TEMPERATURA WNIĘTRZA TOREBKI powinna wynosić co najmniej 75°C.

## Różne dodatki = różne propozycje recepturowe

– pośrednie prowadzenie ciasta –

<b>Zaczyn:</b>	
<b>KOMPLET Pełne Ziarno</b>	10,000 kg
woda (około 50°C)	około 7,000 kg
	17,000 kg

<b>czas miesienia</b>	
<b>zaczynu:</b>	20 minut – 1. bieg
<b>czas pęcznienia:</b>	około 60 minut

zaczyn	17,000 kg
woda (około 50°C)	około 1,000 kg
drożdże	około 0,100 kg
łącznie ilość	18,100 kg

### Wykonanie:

Drożdże rozprowadzić w wodzie i połączyć z zaczynem krótko mieszając. Ciasto nie musi garować. Przy pomocy woreczka do dekorowania, z końcówką o średnicy 17 mm, wyciskać ciasto klebowe w formie kleksów (około 25-30 g) na blachę wyłożoną papierem. Kleksy posypać różnymi nasionami, np. słonecznikiem, sezamem, siemieniem lnianym itp.

– bezpośrednie prowadzenie ciasta –

<b>Ciasto:</b>	
<b>KOMPLET Pełne Ziarno</b>	10,000 kg
woda (około 35°C)	około 7,400 kg
drożdże	0,100 kg
łącznie ilość	17,500 kg

### Wykonanie:

Drożdże rozprowadzić w wodzie, a następnie wyrobić ciasto.

<b>czas miesienia:</b>	20 minut – 1. bieg
<small>miesiarka spiralna</small>	
<b>czas gary ciasta:</b>	około 30 minut

Przy pomocy woreczka do dekorowania (z końcówką o średnicy 17 mm) wyciskać ciasto chlebowe w formie kleksów (około 25-30 g) na blachę wyłożoną papierem. Kleksy posypać różnymi nasionami, np. słonecznikiem, sezamem, siemieniem lnianym itp.

**RADA MISTRZA:**  
CHLEB NAJLEPIEJ KROIĆ NA KRAJALNICACH SIERPOWYCH LUB TAKICH, KTÓRYCH NOŻE USTAWIONE SĄ PROSTOPADLE DO BOCHENKA.

ciasto Pełne Ziarno	1,000 kg
<b>ser</b> (tarty)	0,200 kg

ciasto Pełne Ziarno	1,000 kg
<b>cebulka</b> (podrumieniona)	0,200 kg

ciasto Pełne Ziarno	1,000 kg
<b>marchewka</b> (tarta)	0,200 kg

ciasto Pełne Ziarno	1,000 kg
<b>szynka</b> (krojona w kostkę, podrumieniona)	0,200 kg

ciasto Pełne Ziarno	1,000 kg
<b>oliwki</b> (sieckane)	0,200 kg

### Wykonanie:

Odpowiednie składniki dodać do ciasta Pełne Ziarno, a następnie wyciskać w formie kleksów na przygotowaną blachę do pieczenia.

<b>czas gary:</b>	25-35 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	około 230°C, pod parą, po 2 minutach otworzyć wyciąg
<b>czas pieczenia:</b>	około 12 minut

**Pełne ziarno**



## Chleb Pełne Ziarno

– z zasosowaniem kwasu naturalnego –

<b>Zaczyn:</b>	
<b>KOMPLET Pełne Ziarno</b>	10 kg
woda (50°C)	7 kg
sól	0,10-0,15 kg
łącznie ilość	17,10-17,15 kg

<b>czas mieszania:</b>	20 minut – wolne obroty
<b>czas spoczynku:</b>	60 minut

<b>Ciasto:</b>	
zaczyn z <b>KOMPLET Pełne Ziarno</b>	17 kg
słonecznik (namoczony, odciknięty)	około 7,00 kg
kwas naturalny sztywny	2,00 kg
woda (ciepła)	1,00 kg
drożdże	0,20 kg
łącznie ilość	około 27,28 kg

### Wykonanie:

4 kg słonecznika zalać wodą (około 50°C) i pozostawić do napęcznienia na około 3 godziny. Namoczony słonecznik wyrzucić na sito do odciknięcia. Drożdże rozprowadzić w wodzie. Połączyć wszystkie składniki ciasta.

<b>czas mieszania:</b>	około 5 minut – wolne obroty
------------------------	------------------------------

Bezpośrednio po zamieszeniu można odważyć formy. Odważone ciasto wyrównać skrobką i zasypać płatkami lub **KOMPLET Ziardekor** co zapobiegnie wysychaniu i przypalaniu skórki.

<b>naważka:</b>	około 5,00-5,50 kg (duża forma)
<b>czas garowania:</b>	około 45 minut (do równej formy)
<b>czas pieczenia:</b>	około 70-80 minut
<b>temperatura pieczenia:</b>	240-210°C (jak chleb razowy)

### Uwaga:

Chleb jest wypieczony jeżeli temperatura wewnątrz miękiszu wynosi 99°C. Kroić po upływie min. 24 godzin od wypieku!!! (musi być bardzo dobrze wystudzony)

*Z, dobrze ubieczesz, najlepsze!*