

# KOMPLET Chleb Codzienny

## Tost Maślany

15 sztuk x 500 g

<b>KOMPLET Chleb Codzienny</b>	1,50 kg
mąka pszenna typ 750	3,50 kg
masło (miękkie)	0,50 kg
jaja	0,35 kg
drożdże	0,15 kg
miód	0,15 kg
sól	0,02 kg
woda	około 2,65 kg
łącna ilość	8,82 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, masło dodać do ciasta pod koniec miesienia.

**czas miesienia:** 5 minut – wolne obroty  
6 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

**temperatura ciasta:** 26 °C  
**czas gary ciasta:** 20 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, a następnie zaokrąglić i wydłużyć. Włożyć do przygotowanych foremek na pieczywo tostowe i odstawić do garowania.

**naważka:** 0,58 kg  
**czas gary kęsów ciasta:** około 50 minut

Następnie wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

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 +4861/8967101  
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

# KOMPLET Chleb Codzienny

SKONCENTROWANA 50 % MIESZANKA DO WYPIEKU  
CHLEBA CODZIENNEGO I INNEJ GALANTERII PIEKARSKIEJ.



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

06/21



# KOMPLET Chleb Codzienny

## Zalety pieczywa:

- Równomierna porowatość.
- Doskonały smak.
- Wilgotny miękisz.

## Zalety produktu:

- Łatwość wykonania.
- Powtarzalna jakość wypieków.
- Duża wygoda dzięki racjonalnemu i krótkiemu procesowi obróbki bez zaczynu.

## Chleb Codzienny receptura podstawowa 24 sztuki x 600 g

KOMPLET Chleb Codzienny	5,00 kg
mąka pszenna typ 750	5,00 kg
drożdże	0,30 kg
woda	około 6,90 kg
łącznie ilość	17,20 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

**czas miesienia:** 5 minut – wolne obroty  
5-8 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

**temperatura ciasta:** 26 °C  
**czas gary ciasta:** 20 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, wydłużyć, ułożyć w koszyczkach i odstawić do garowania.



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

**naważka:** 0,70 kg  
**czas gary kęsów ciasta:** około 45 minut

Po upływie czasu gary, kęsy z koszyczków wyłożyć na aparaty załadownicze, naciąć, zwilżyć wodą, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

**czas wypieku:** 40 minut  
**temperatura wypieku:** 240 °C spadająca do 200 °C

**INNE WARIANTY RECEPTURY:**  
STOSUJĄC DODATKI TAKIE JAK: NAMOCZONE NASIONA, OWOCE SUSZONE LUB ZIOŁA MOŻNA UZYSKAĆ INDYWIDUALNY SMAK I CHARAKTER PIECZYWA.

## Bułka codzienna

60 sztuk x 90 g

KOMPLET Chleb Codzienny	0,85 kg
mąka pszenna typ 500	2,55 kg
margaryna / olej roślinny	0,17 kg
drożdże	0,10 kg
cukier	0,03 kg
sól	0,02 kg
woda	około 2,30 kg
łącznie ilość	6,02 kg



### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

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

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

**temperatura ciasta:** 25 °C  
**czas gary ciasta:** 15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić na 10 minut do odprężenia.

**naważka presy:** 3,00 kg

Następnie odciąć bułki na dzielarce (można zaokrąglić i wydłużyć), ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

**czas gary kęsów ciasta:** około 40 minut

Po upływie czasu gary, kęsy naciąć, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

**czas wypieku:** 20 minut  
**temperatura wypieku:** 230 °C spadająca do 200 °C

**INNE WARIANTY RECEPTURY:**  
ZMIENIAJĄC KSZTAŁT BUŁKI I STOSUJĄC DODATKI TAKIE JAK: NAMOCZONE NASIONA, ŻÓŁTY SER LUB SUSZONE POMIDORY W OLEJU MOŻNA UZYSKAĆ WYJĄTKOWY SMAK I WYGLĄD PIECZYWA.

## Chleb Codzienny maślany

19 sztuk x 380 g

KOMPLET Chleb Codzienny	1,50 kg
mąka pszenna typ 750	3,50 kg
masło (miękkie)	0,50 kg
jaja	0,25 kg
drożdże	0,10 kg
sól	0,02 kg
woda	około 2,75 kg
łącznie ilość	8,62 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, masło dodać do ciasta pod koniec miesienia.

**czas miesienia:** 3 minuty – wolne obroty  
7 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

**temperatura ciasta:** 25 °C  
**czas gary ciasta:** 60 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, a następnie rozwałkować, poskładać na trzy i odstawić na kilka minut do odprężenia.

Po odprężeniu ponownie rozwałkować ciasto i zrolować. Zrolowane kęsy ciasta umieścić w foremce i odstawić do garowania.

**naważka:** 0,45 kg  
**czas gary kęsów ciasta:** 35 do 45 minut

Po upływie czasu gary, zwilżyć wodą, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

**czas wypieku:** 35 minut  
**temperatura wypieku:** 240 °C spadająca do 200 °C



Dobro u pieczesz najlepsze!