

KOMPLET Batata 35

Chleb ze słodkimi ziemniakami dla Odkrywców

35% MIESZANKA
DO WYROBU PIECZYWA
Z DODATKIEM SŁODKICH
ZIEMNIAKÓW



Z dobrego upieczenia najlepsze!



KOMPLET Batata 35

Chleb ze słodkimi ziemniakami dla Odkrywców



BATATA

Chleb ze słodkimi ziemniakami dla Odkrywców



Słodkie ziemniaki różnią się od znanych nam ziemniaków!

Mimo iż sama nazwa mogłaby wskazywać, że słodki ziemniak jest młodszą siostrą zwykłego ziemniaka, to nic bardziej mylnego!

Pod względem botanicznym słodkie ziemniaki zalicza się do rodziny powojowatych, natomiast ziemniaki do rodziny psiankowatych. Słodkie ziemniaki mają też ciekawą historię. Obecnie są uprawiane również w Europie.

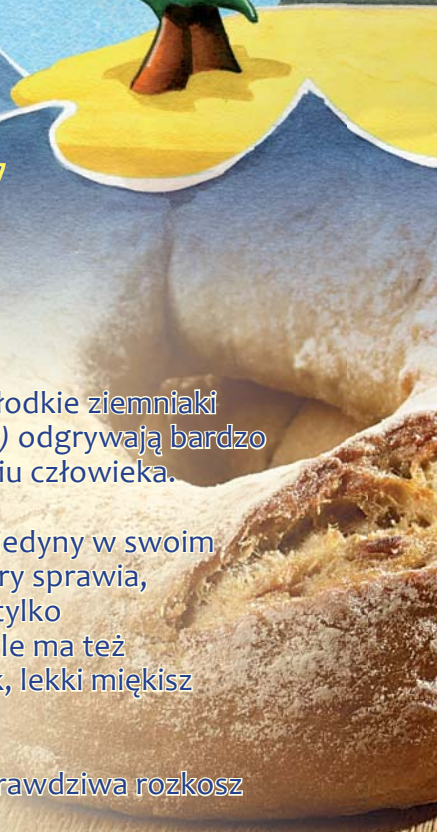
Kolumb sprowadził słodkie ziemniaki do Europy, a my wykorzystaliśmy je do wypieku chleba!

Zanim słodkie ziemniaki trafiły do naszego chleba przebyły bardzo długą drogę od czasu ich odkrycia. Były już znane w Peru 750 lat p.n.e., a włoski żeglarz Krzysztof Kolumb sprowadził je do Europy pod koniec XV wieku.

Szybko odkryto, że słodkie ziemniaki (łac. *Ipomoea batatas*) odgrywają bardzo ważną rolę w żywieniu człowieka.

Słodkie ziemniaki to jedyny w swoim rodzaju dodatek, który sprawia, że pieczywo jest nie tylko pełnowartościowe, ale ma też niepowtarzalny smak, lekki miękisz i chrupiącą skórkę.

Wyjątkowy chleb – prawdziwa rozkosz dla podniebienia!





Z dodatku upieczesz najlepsze!

KOMPLET Batata 35

Chleb ze słodkimi ziemniakami dla Odkrywców





Chleb Batata

350 g, 41 sztuk

Ciasto:

| | |
|--------------------------|-----------------|
| KOMPLET Batata 35 | 3,500 kg |
| mąka pszenna, typ 550 | 6,500 kg |
| drożdże | 0,200 kg |
| woda | około 6,400 kg |
| | <hr/> |
| | około 16,600 kg |

Dekoracja:

| | |
|---------------------|-----------------|
| płatki ziemniaczane | 0,250 kg |
| | <hr/> |
| łączna ilość | około 16,850 kg |

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

| | |
|----------------------------|--------------------|
| czas miesienia: | 5 minuty – 1. bieg |
| (miesiarka spiralna) | 5 minut – 2. bieg |
| temperatura ciasta: | 25°C |
| czas gary ciasta: | 30 minut |

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, nadać im pożądany kształt, zwilżyć wodą, obtoczyć w płatkach ziemniaczanych, ułożyć w koszyczkach szwem do dołu i odstawić do garowania.

| | |
|-------------------------|---|
| naważka ciasta: | 0,400 kg |
| czas gary | |
| kawałków ciasta: | 25-35 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 70% |

Po upływie czasu gary przełożyć chleby na aparaty załadownicze odwracając je szwem do góry, wsunąć do pieca i zaparować.

| | |
|-------------------------------|--|
| temperatura pieczenia: | 220°C spadająca do 200°C |
| czas pieczenia: | około 35 minut (wypiekać na jasny kolor) |



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Batata 35

Chleb ze słodkimi ziemniakami dla Odkrywców



REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA



Batata - chleb warzywny

300 g, 55 sztuk

Ciasto:

| | |
|--------------------------|-----------------|
| KOMPLET Batata 35 | 3,500 kg |
| mąka pszenna, typ 550 | 6,500 kg |
| drożdże | 0,200 kg |
| woda | około 6,200 kg |
| | około 16,400 kg |

Dodatki:

| | |
|---------------------------------|----------|
| mrożone warzywa (po odmrożeniu) | 1,500 kg |
|---------------------------------|----------|

Dekoracja:

| | |
|---------------------|----------|
| płatki ziemniaczane | 0,250 kg |
|---------------------|----------|

| | |
|---------------|-----------------|
| łącznie ilość | około 18,150 kg |
|---------------|-----------------|

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (warzywa dodać pod koniec miesienia) i odstawić do garowania.

| | |
|----------------------------|--------------------|
| czas miesienia: | 5 minuty – 1. bieg |
| (miesiarka spiralna) | 5 minut – 2. bieg |
| temperatura ciasta: | 25°C |
| czas gary ciasta: | 30 minut |

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w płatkach ziemniaczanych, ułożyć w formach po dwie sztuki i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,280 kg (na formę o wymiarach 21x11x7 cm)

czas gary

kawałków ciasta: 35-45 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: 220°C spadająca do 200°C

czas pieczenia: około 50 minut

RADA MISTRZA:

JAKO ZAMROŻONE WARZYWA NADAJĄ SIĘ PRZED WSZYSTKIM: KUKURYDZA, PASTERNAK, KALAREPA, MARCHEWKA, GROSZEK, ZIEMNIAKI.

KOMPLET Batata 35

Chleb ze słodkimi ziemniakami dla Odkrywców



35% MIESZANKA DO WYROBU PIECZYWA
Z DODATKIEM SŁODKICH ZIEMNIAKÓW

REKLAMA OGÓLNA / PROPOZYCJA PODANIA



Batata - pierścienie z papryczką pepperoni

300 g, 49 sztuk

Ciasto:

| | |
|--------------------------|-----------------|
| KOMPLET Batata 35 | 3,500 kg |
| mąka pszenna, typ 550 | 6,500 kg |
| drożdże | 0,200 kg |
| woda | około 6,200 kg |
| | około 16,400 kg |

Dodatki:

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| papryczka pepperoni, łagodna, krojona | 0,800 kg |
| łączna ilość | około 17,200 kg |

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (papryczki dodać pod koniec miesienia) i odstawić do garowania.

| | |
|------------------------|--------------------|
| czas miesienia: | 5 minuty – 1. bieg |
| (miesiarka spiralna) | 5 minut – 2. bieg |

| | |
|----------------------------|----------|
| temperatura ciasta: | 25°C |
| gary ciasta: | 30 minut |

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować na kształt bagietek, zlepiać oba końce formując okrąg, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

| | |
|-------------------------|---|
| naważka: | 0,350 kg |
| czas gary | |
| kawałków ciasta: | 35-45 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 70% |

Po upływie czasu gary posypać niewielką ilością mąki, naciąć trzykrotnie powierzchnię i wsunąć do pieca i zaparować.

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| temperatura pieczenia: | 220°C spadająca do 200°C |
| czas pieczenia: | około 35 minut |

RADA MISTRZA:

DLA UZYSKANIA BARDZIEJ OKRĄGŁEGO, PEŁNEGO
KSZTAŁTU PRZEKROJU – KOŃCOWE GAROWANIE
KAWAŁKÓW CIASTA MOŻNA WYKONAĆ
W KOSZYCZKACH.

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

12/2017

Z dobrego upieczesz najlepsze!