

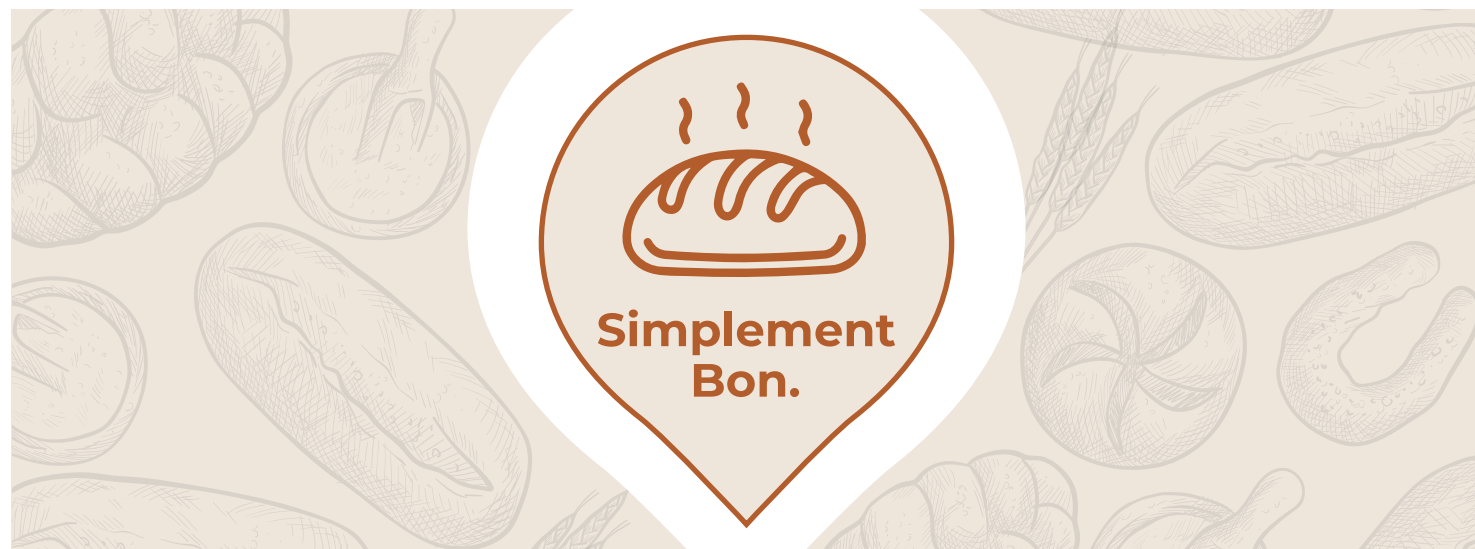
Sommerkorn.

C'est tout simplement bon.



Simplement Bon.

Un label de qualité sans chichis.



La pure expérience du pain.

Ensemble, nous travaillons jour et nuit pour créer un monde dans lequel le pain ne sera plus seulement un produit, mais une expérience. Et c'est précisément ce que promet notre concept "Simplement Bon". Sous ce label de qualité, vous trouverez une variété de mélanges pour pain qui non seulement offrent une saveur authentique et artisanale, mais qui simplifient également la cuisson. Vous pourrez ainsi vous concentrer sur ce que vous faites le mieux : créer des œuvres d'art.

Avec "Simplement Bon", nous faisons entrer l'essence de l'artisanat traditionnel dans votre boulangerie. Nos mélanges pour pains sont composés avec soin pour offrir à vos clients une expérience gustative inégalée. En même temps, nous avons veillé à ce qu'ils soient faciles à utiliser.

L'art de la simplicité.

Dans un monde débordant d'allégations relatives aux vitamines et à la santé, "Simplement Bon" apporte l'équilibre et la tranquillité d'esprit dont nous avons tant besoin. Parce que c'est juste bien d'être "simple". Les louanges récoltées par cette catégorie de pain sont générées par deux affirmations simples authentiques : simple et bon. Les mélanges pour pains portant le label de qualité sont garants du bon goût du pain belge, sans chichis.



Scannez-moi et découvrez comment faire votre gamme **"Simplement Bon"**.



Sommerkorn.

Polyvalent dans ses applications, unique pour ce qui est du plaisir.

Sommerkorn est un mélange à 50 % pour la préparation de diverses applications. Le mélange permet d'innombrables variations de recettes individuelles en modifiant légèrement les ingrédients en fonction des saisons, de vos clients et, surtout, de votre boulangerie.

Les applications se caractérisent par une mie foncée, compacte et humide et une croûte rustique. En outre, le mélange est parfait pour des recettes salées avec des graines de tournesol, des flocons de seigle et d'épeautre complets, de la farine de seigle complète et des graines de lin.

Applications.

Pain multi-céréales

Petit pain

Pistolets

Baguettes

...

Avantages.

Sommerkorn satisfait aux recommandations internationales pour une alimentation plus saine et reste frais plus longtemps grâce à sa formule de fraîcheur naturelle qui retient l'eau dans le pain plus longtemps. Ainsi, nous mettons en valeur ce que la nature a de meilleur à offrir.

Astuce du Chef.

Pour un résultat optimal, il est nécessaire de respecter le temps de repos de la pâte. Le boulanger tout comme le client profitent ainsi tous deux de l'artisanat à l'état pur.

Recette & Préparation.

Ingrédients Dosage

SOMMERKORN	50%
Water	65%
Bloem	50%
Gist	4%

Méthode de travail.

Mélanger l'autolyse, la farine et la levure et ensuite pétrir jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Pétrissage : 2 min en première vitesse et 8-12 min en deuxième vitesse.

Température de la pâte : 26 °C.

Pointage : 15 min

Poids : 620 g.

Temps de pousse préboulé : 35 min. Préparation : façonner sans trop de force et placer sur des tapis d'insertion.

Apprêt : 60 min

Avant la cuisson, retourner les pains et les saupoudrer légèrement de farine de seigle.

Cuisson : 240 °C en baissant la température sur 220 °C pendant 35-40 min.

Pain de Base Sommerkorn.

Autolyse

SOMMERKORN 5000 g

Eau 6500 g

Pâte

Autolyse 11500 g

Farine 5000 g

Levure 200 g

Méthode de travail

Autolyse

Mélanger l'eau et le SOMMERKORN.

Laisser reposer l'autolyse pendant 60 min.

Pâte

Mélanger l'autolyse, la farine et la levure et ensuite pétrir jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Pétrissage : 2 min en première vitesse et 8-12 min en deuxième vitesse.

Température de la pâte : 26 °C

Pointage : 15 min

Poids : 620 g

Temps de pousse préboulé : 35 min

Préparation : façonner sans trop de force et placer sur des tapis d'insertion.

Apprêt : 60 min

Avant la cuisson, retourner les pains et les saupoudrer légèrement de farine de seigle.

Cuisson : +/- 35 min à 240 °C et baisser la température sur 220 °C.



Sommerkorn Gris.

Autolyse

SOMMERKORN	5000 g
Eau	6500 g

Pâte

Autolyse	11500 g
Farine de blé complète	5000 g
Levure	200 g

Méthode de travail

Autolyse

Mélanger l'eau et le SOMMERKORN.

Laisser reposer l'autolyse pendant 60 min.

Pâte

Mélanger l'autolyse, la farine et la levure et ensuite pétrir jusqu'à obtention d'une masse homogène. Pétrissage : 2 min en première vitesse et 8-12 min en deuxième vitesse.

Pointage : 15 min

Poids : 680 g

Temps de pousse préboulé : 35 min

Préparation : façonner des miches allongées et placer sur les tapis d'insertion.

Apprêt : 60 min

Avant d'enfourner les pains, les saupoudrer légèrement de farine de seigle et les scarifier.

Cuisson : +/- 35 min à 240 °C et baisser la température sur 220 °C.

Pain Carré Sommerkorn.

Autolyse

SOMMERKORN	5000 g
Eau	6500 g

Pâte

Autolyse	11500 g
Farine	5000 g
Levure	200 g

Garniture

MUESLI MÉLANGE	1000 g
----------------	--------

Décoration

Graines de sésame	550 g
-------------------	-------

Méthode de travail

Autolyse

Mélanger l'eau et le SOMMERKORN.

Laisser reposer l'autolyse pendant 60 min.

Pâte

Mélanger l'autolyse, la farine et la levure et ensuite pétrir jusqu'à obtention d'une masse homogène. Pétrissage : 2 min en première vitesse et 8-12 min en deuxième vitesse.

Après le pétrissage, incorporer la garniture.

Pointage : 15 min

Poids : 450 g

Temps de pousse préboulé : 35 min

Préparation : bouler, humidifier et les rouler entièrement dans la décoration. Placer par 2 dans un moule à pain long.

Apprêt : 60 min

Avant d'enfourner les pains, les saupoudrer légèrement de farine de seigle et les scarifier.

Cuisson : +/- 35 min à 240 °C et baisser la température sur 220 °C.





Zeelandia nv

Nijverheidsstraat 58-60,
Wommelgem, Anvers - 2160,
Belgium

tél. +32 3 354 20 68
info@zeelandia.be
zeelandia.be



Zeelandia