

OUR RECIPES WITH KAPNOR MIX

Nos recettes avec le mixe Kapnor / Nuestras recetas con el mix Kapnor / Unsere Rezepte mit der Kapnor Zubereitung

Discover our recipe ideas...



Découvrez nos idées recettes... /
Descubra nuestras ideas de recetas... /
Entdecken Sie unsere Ideen von Rezepten...



INDIVIDUAL SMALL BREAD RECIPE

Recette de pain individuel / Receta de pan de panecillos / Brötchen-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Kapnor → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 600 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 16-20 g

Levure fraîche
(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /
Levadura fresca
(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /
Frische Hefe
(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 6-8 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



TOGETHER FOR
TASTE

TIN LOAVES RECIPE

Recette de pain de mie / Receta de pan de molde / Kastenbrot-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Kapnor → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 540 g



Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 30 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 50 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 20-25 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Serenity improver (optional) / Régulateur Serenity (optionnel) /

Mejorante Serenity (opcional) / Serenity Backmittel (fakultativ) → 7 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C

BUNS RECIPE

Recette de buns / Receta de buns / Buns-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Kapnor → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 540 g



Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 30 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 70 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 20-25 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Serenity improver (optional) / Régulateur Serenity (optionnel) /

Mejorante Serenity (opcional) / Serenity Backmittel (fakultativ) → 7 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C

SANDWICH RECIPE

Recette de sandwich / Receta de bocadillo / Sandwich-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Kapnor → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 600 g + 40 g*

*End of the mixing / À la fin du pétrissage /
Al final del amasado / Am Ende des Knetprozesses



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 16-20 g

Levure fraîche
(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /
Levadura fresca
(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /
Frische Hefe
(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 6-8 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



TOGETHER FOR
TASTE