

Για μεγαλύτερη ποικιλία, το έτοιμο μίγμα **super toast** μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση και να συνδυαστεί και με άλλα μίγματα ψωμιών, ώστε να ξεφύγουμε από τα συνηθισμένα!

**Μερικές προτάσεις μας είναι:**



Οι επιτυχημένες  
συνεργασίες  
εξελισσονται...

[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

### Πολύσπορο ψωμί τοστ\*

#### Υλικά

800 γρ. μίγμα **Super Toast**  
200 γρ. συμπύκνωμα **Σπορένιο**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

### Ψωμί τοστ γερμανικού τύπου\*

#### Υλικά

700 γρ. μίγμα **Super Toast**  
300 γρ. συμπύκνωμα **Pambornickel**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

### Ψωμί τοστ με σίκαλη\*

#### Υλικά

800 γρ. μίγμα **Super Toast**  
200 γρ. συμπύκνωμα **Rye mix**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

### Ψωμί τοστ με κριθάρι\*

#### Υλικά

800 γρ. μίγμα **Super Toast**  
200 γρ. συμπύκνωμα **Barley mix**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

### Ψωμί τοστ ολικής\*

#### Υλικά

800 γρ. μίγμα **Super Toast**  
200 γρ. συμπύκνωμα **Premix ολικής**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

### Ψωμί τοστ γαλλικού τύπου\*

#### Υλικά

800 γρ. μίγμα **Super Toast**  
200 γρ. συμπύκνωμα **Campus premix**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

### Ψωμί τοστ με βύνη\*

#### Υλικά

980 γρ. μίγμα **Super Toast**  
20 γρ. **Dark malt flour**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

\* Η εκτέλεση είναι η ίδια σε όλα τα προϊόντα, όπως στη συνταγή ψωμιού τοστ «super toast»

Φρέσκο  
χειροποίητο  
ψωμί  
του τοστ



# Συνταγές για φρέσκο χειροποίητο ψωμί του τοστ

Οι καταναλωτές καθημερινά αναζητούν εύκολες, γρήγορες και νόστιμες προτάσεις για σνακ! Πλέον έχετε τη δυνατότητα με το **νέο μίγμα super toast** της Kenfood να τους προσφέρετε **φρέσκο, αφράτο ψωμί του τοστ** ώστε να φτιάχνουν μόνοι τους το **σνακ** που επιθυμούν **στο σπίτι** ή να τους προσφέρετε **διάφορα τοστ με ποικιλία γεμίσεων!**

## Ψωμί Τοστ ME SUPER TOAST

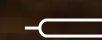
### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μίγμα **Super Toast**  
480 γρ. νερό  
50 γρ. μαγιά

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ



1. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και 12 λεπτά στην 2<sup>η</sup> ταχύτητα.



2. Στη συνέχεια μορφοποιούμε (σε φρατζόλα ή μπαλάκια) σε φόρμα και στοφάρουμε για 60 λεπτά.



3. Ψήνουμε σε ταμπαντό φούρνο στους 220°C για 45 λεπτά και σε περιστροφικό φούρνο στους 220 - 240°C για 37 λεπτά.

Γραφεία Κερατσινίου: Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717  
Αποθήκη Αθηνών: Πάροδος Ιεράς Οδού 131 122 41, Αιγάλεω | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 34 73 321

kenfood@loulisgroup.com www.kenfood.com /kenfoodcom

\* ΤΑ ΣΝΑΚ ΠΟΥ  
ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ  
ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΕΧΟΥΝ ΠΑΡΑΧΘΕΙ  
ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ KENFOOD