



خبز فورنا أو لفان

خبز الجدد، يحفظ خير من الخبز الطايب بالخميرة العادية. خبز بنين
فيه شوية حموضة و ينجم يبات برشا وقت

خبز فورنا أو لفان

التركيبة :

دقيق القمح، عجين القمح المعطل المجفف، دقيق الشعير المملت المحمص.

Composition

Farine de blé, levain de blé dévitalisé et déshydraté, farine d'orge malté

Recette :

Farine Fournée au levain (gr)	1000
Pâte fermentée (gr)	200
Eau (gr)	620-640
Sel (gr)	18
Levure (gr)	10
Améliorant TAYARA (gr)	5

الوصفة :

دقيق فورنا أو لفان (غ)
عجينة مخمرة (غ)
الماء (غ)
ملح (غ)
خميرة (غ)
محسن (غ)

Mode de préparation :

1ère Vitesse (min)	10	الخلطة : السرعة الأولى (دقيقة)
2ème Vitesse (min)	10	السرعة الثانية (دقيقة)
Température de la pâte (°C)	24-25	درجة حرارة العجين (درجة)
Pointage (min)	60	مدة راحة العجين (دقيقة)
Division/Boulage (gr)	200	التقسيم (غ)
Détente (gr)	15	مدة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	45-60 min	مدة التخمير
cuisson	25min	الطهي
	250°C	درجة 250

