



خبز بالألياف

الخبز هذا عندو منفعة هائلة على خاطر يسهل عملية الهضم
و فيه أقل نسبة متاع زلايات من أنواع الخبز لخرين

خبز بالألياف

التركيبة :

دقيق القمح، مستخرجات القمح، غلوتين القمح، ملح، الانزيمات، عامل معالجة الدقيق E300.

Composition

Farine de blé, issues de blé, gluten de blé, sel, enzymes, agent de traitement de la farine E300.

Recette :

Farine pain aux fibres (gr)	1000	دقيق الخبز بالألياف (غ)
Pâte fermentée (gr)	500	عجينة مخمرة (غ)
Eau (gr)	600-620	الماء (غ)
Levure (gr)	15/20	خميرة (غ)
Améliorant TAYARA (gr)	5	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)	20	مدة راحة العجين (دقيقة)
Division/Boulage (gr)	200	التقسيم (غ)
Détente (gr)	15	مدة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	60 min	مدة التخمر
cuisson	25min	الطهي
	230-240°C	درجة 240-230



+216 71 100 797 +216 71 100 798

contact@tayara-distribution.com

01 Rue du Nil, Sidi Fathallah, Djebel Djelloud Tunis 2023

01 نهج النيل، سيدي فتح الله - جبل الجلود تونس 2023

www.tayara-distribution.com