



خبز بانات

خبز البانات، بنين، يتقرمش، خفيف و فيه أقل
دهون من الأنواع لخرين



التركيبة :

دقيق القمح، دقيق الجاودار، غلوتين القمح، دقيق الشعير المملت المحمص، الإنزيمات، عامل معالجة الدقيق E300.

Composition

Farine de blé, farine de seigle, gluten de blé, farine d'orge malté torréfié, enzymes, agent de traitement de la farine E300.

Recette :

الوصفة :

Farine banette (gr)	1000	دقيق بانيت (غ)
Pâte fermentée (gr)	100	عجينة مخمرة (غ)
Eau (gr)	640-660	الماء (غ)
Sel (gr)	18	ملح (غ)
Levure (gr)	15	خميرة (غ)
Améliorant TAYARA (gr)	5	محسن (غ)

Mode de préparation :

طريقة التحضير :

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)	30	مدة راحة العجين (دقيقة)
Division/Boulage (gr)	200	التقسيم (غ)
Détente (gr)	15	مدة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	90min/24°C	مدة التخمر 90 دقيقة 24 درجة
cuisson	22min 220-250°C	الطهي 22 دقيقة 220-250 درجة



+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