

TAYARA



خبز داكن بالحبوب

خلطة باهية من فرينة القمح وبرشا أنواع متاع حبوب آخرين كيما الكتان، عباد الشمس والدخن. منصح بيه في فطور الصباح باش تعدي النهار في فورمه

خبز داكن بالحبوب

التركيبة :

دقيق القمح، البذور (الدخن، عباد الشمس والكتان)، غلوتين القمح، الملح، دقيق الشعير الممלט المحمص، دقيق القمح الممלט، مستحلب E472e، الإنزيمات، عامل معالجة الدقيق E300.

Composition

Farine de blé, graines (Millet, tournesol, lin), gluten de blé, sel, farine d'orge malté torréfié, farine de blé malté, émulsifiant E472e, enzymes, agent de traitement de la farine E300.

Recette :

Farine pain céréales foncées (gr)	1000	دقيق الخبز الداكن بالحبوب (غ)
Pâte fermentée (gr)	200	عجينة مخمرة (غ)
Eau (gr)	600	الماء (غ)
Levure (gr)	15/20	خميرة (غ)
Améliorant TAYARA (gr)	5	محسن (غ)

الوصفة :

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	60-75 min	مدة التخمر
cuisson	25min	الطهي
	230-240°C	درجة 240-230

طريقة التحضير :

