



خبز كامل

الخبز الكامل يعتبر من أحسن أنواع الخبز مكون أساسا من السكريات بطيئة الامتصاص. المنافع متاعو برشا، نسبة عالية من البروتين والألياف الي تعاون في الهضم. هذاك علاش الخبز الكامل زادا يستعملوه في أنواع الريجيم

خبز كامل

التركيبة :

دقيق القمح، مستخرجات القمح، غلوتين القمح، ملح، الإنزيمات.

Composition

Farine de blé, issues de blé, gluten de blé, sel, enzymes.

Recette :

Farine pain complet (gr)	1000	دقيق الخبز الكامل (غ)
Pâte fermentée (gr)	500	عجينة مخمرة (غ)
Eau (gr)	600-640	الماء (غ)
Levure (gr)	15/20	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)	20	مدة راحة العجين (دقيقة)
Division/Boulage (gr)	200	التقسيم (غ)
Détente (gr)	10	مدة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	50-60 min	مدة التخمر
cuisson	25min	الطهي
	230-240°C	درجة 240-230

