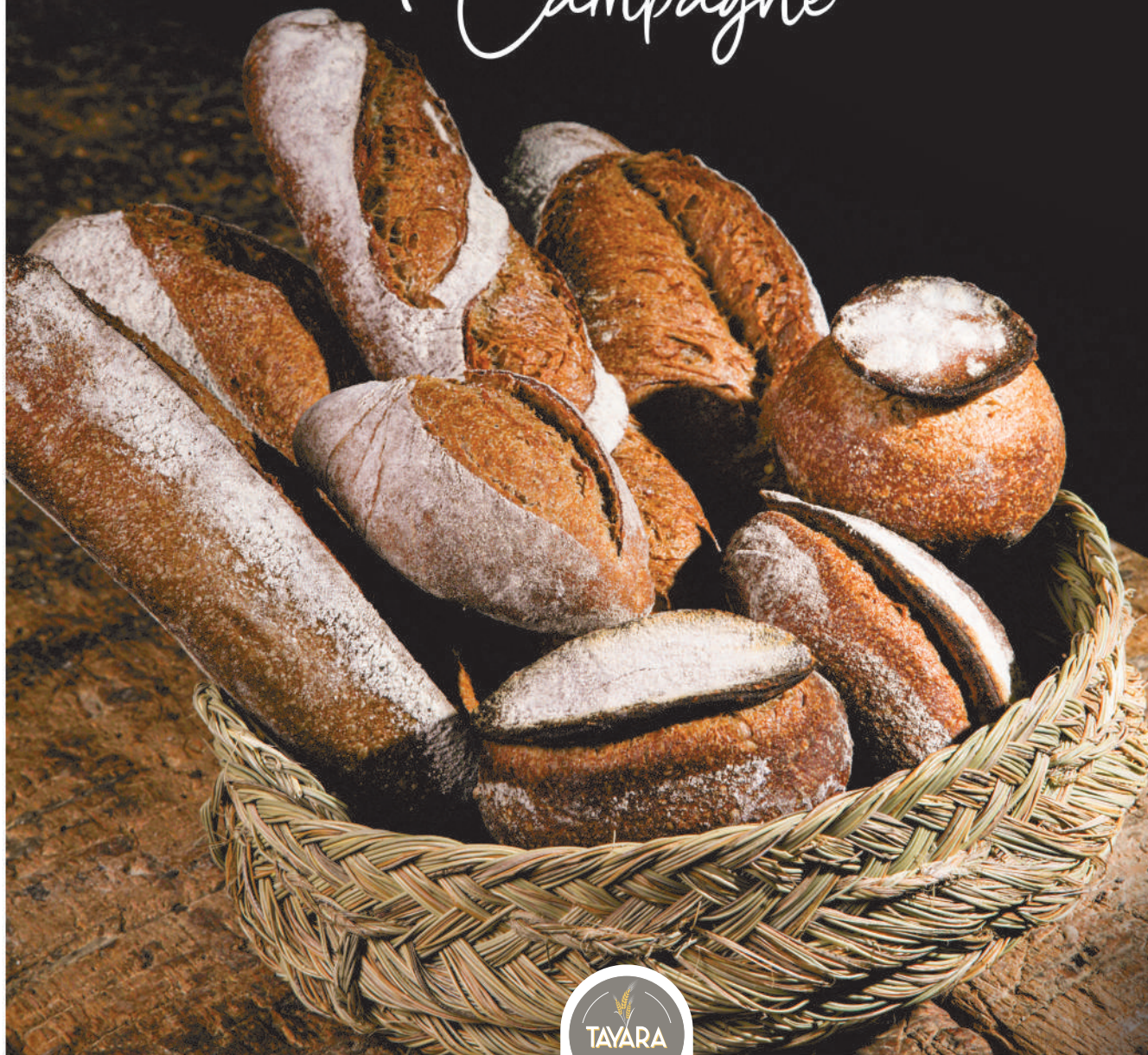


PRÉMIX POUR PAIN
de Campagne



Prémix pour Pain de Seigle - Campagne



تركيبة معدة لخبز الجاودار الريفي

Composition

Farine de seigle, protéines de blé (gluten), sel, farine de blé, levain de seigle et de blé dévitalisés et déshydratés, issues de blé, farine d'orge malté torréfié, enzymes, agent de traitement de la farine : E300.

Recette :

Dosage : 30-40 %

Farine de blé	7,000 Kg
Prémix Seigle - Campagne	3,000 Kg
Eau env.	6 l
Levure	0,200 Kg
Améliorant TAYARA	5 gr



التركيبة :

دقيق الجاودار , بروتين القمح (جلوتين), ملح, دقيق القمح, عجينة الجاودار و القمح المعطل و المجفف, مستخرجات القمح, دقيق الشعير المملت المحمص, أنزيمات, عامل معالج للدقيق: E300

الوصفة :

المقادير : 30-40 %

دقيق القمح	7,000 كغ
تركيبة الجاودار	3,000 كغ
الماء تقريبا	6 لتر
الخميرة	0.200 كغ
محسن طيارة	5 غرامات

Mode de préparation :

Pétrissage : 4 min. en 1ère vitesse et 6 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte : 25 – 26 °C

Pointage : 20 min.

Division : pâton de 200 gr

Détente : 20 min.

Façonnage : au choix

Apprêt : 40 min. à 25 – 27 °C

Cuisson : 25 min. à 220 °C

طريقة التحضير :

مدة العجن : 4 دقائق في أول سرعة و 6 دقائق في ثاني سرعة

درجة حرارة العجين : 25 - 26°C

الراحة الأولى: 20 دقيقة

تقسيم العجين: قطع وزن 200 غ

الراحة الثانية: 20 دقيقة

التشكيل: حسب الاختيار

مدة التخمر: 40 دقيقة بدرجة حرارة بين 25 - 27°C

مدة الطهي: 25 دقيقة بدرجة حرارة 220°C