PRÉMIX POUR PAIN
de Maïs

TAYARA

Prémix pour Pain de Maïs

Composition

Billes de maïs extrudés, protéines de blé (gluten), farine de maïs, sel, graines de tournesol, émulsifiant : E 472e, épices, farine d'orge malté torréfié, extrait d'épices, enzymes, agent de traitement de la farine : E300

Recette :

Dosage : 30–40 %

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

تركيبة معدّة لخبز حبوب الذّرة

التركيبة :

حبوب الذّرة المبثوقة, بروتين القمح (جلوتين), دقيق الذّرة ,ملح, بذور عباد الشمس, مستحلب : E 472e , توابل, دقيق الشعير المملّت المحمّص, خلاصة التّوابل, أنزيمات, عامل معالج للدقيق: E300

الوصفة :

المقادير : 30–40 %

دقيق القمح	7.000 كغ
تركيبة حبوب الذّرة	3.000 كغ
الماء تقريبيّا	5 لتر
الخميرة	0.200 كغ
محسّن طيّارة	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 210 °C

طريقة التحضير :

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

درجة حرارة العجين : 25 - 26C°

الراحة الأولى: 20 دقيقة

تقسيم العجين: قطع تزن 200 غ

الراحة الثانية: 20 دقيقة

التشكيل: حسب الاختيار

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

مدة الطهي: 25 دقيقة بدرجة حرارة 210C°

+216 71 100 797 +216 71 100 798 01 نهج النيل، سيدي فتح الله-حبل الجلود تونس 2023
01 Rue du Nil, Sidi Fathallah, Djebel Djelloud Tunis 2023
contact@tayara-distribution.com www.tayara-distribution.com