



خبز أنتغرال

خبز انتغرال فيه قيمة غذائية كبيرة و فيه أقل نسبة سكر

خبز أنتغرال

التركيبة :

دقيق القمح، مستخرجات القمح، غلوتين القمح، ملح، دقيق الشعير المملت المحمص، الإنزيمات.

Composition

Farine de blé, issues de blé, gluten de blé, sel, farine d'orge malté torréfié, enzymes.

Recette :

Farine pain intégral (gr)	1000	دقيق خبز أنتغرال (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)	15	مدة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	50-60 min	مدة التخمير
cuisson	25min	الطهي
	230-240°C	درجة 240-230

