



TAYARA



## خبز متعدد الحبوب

خبز فاوح متكامل وفيه الي يستحقوا البدن الكل من منافع غذائية باش  
تعدي نهار كلو نشاط و قوة

# خبز متعدد الحبوب

## التركيبة :

دقيق القمح، بذور (عباد الشمس، الكتان، السمسم، الصويا المسحوق)، دقيق الذرة، غلوتين القمح، ملح، عجينة القمح و الجودار المعطل و المجفف، دقيق القمح المملت، مستحلب E472e، الإنزيمات.

## Composition

Farine de blé, graines (tournesol, lin, sésame, soja concassé), farine de maïs, gluten de blé, sel, levain de seigle et de blé dévitalisés et déshydratés, farine de blé malté, émulsifiant E472e, enzymes.

## Recette :

Farine pain multigrains (gr)	1000	دقيق الخبز متعدد الحبوب (غ)
Pâte fermentée (gr)	200	عجينة مخمرة (غ)
Eau (gr)	600	الماء (غ)
Levure (gr)	15/20	خميرة (غ)
Améliorant TAYARA (gr)	5	محسّن (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	مدّة راحة العجين (دقيقة)
Division/Boulage (gr)	200	التقسيم (غ)
Détente (gr)	10	مدّة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	60-75 min	مدّة التخمر
cuisson	25min	الطهي
	230-240°C	درجة 240-230

## طريقة التحضير :

