



الخبز الأسود

خبز نخالة الجاودار، فيه برشا ألياف وأملاح معدنية يسهلوا الهضم

الخبز الأسود

التركيبة :

دقيق القمح، دقيق الجاودار، غلوتين القمح ، ملح، عجينة الجاودار المخمر
المعطل المجفف، دقيق الشعير المملت المحمص، عامل تبيض E330 ،
مستطلب (E471، E472e)، الإنزيمات، عامل معالجة الدقيق E300.

Composition

Farine de blé, gluten de blé, sel, levain de seigle désactivé déshydraté,
farine d'orge malté torréfié, acidifiant E330, émulsifiant (E471, E472e),
enzymes, agent de traitement de la farine E300.

Recette :

الوصفة :

Farine pain noir (gr)	1000	دقيق الخبز الأسود (غ)
Pâte fermentée (gr)	200	عجينة مخمرة (غ)
Eau (gr)	620	الماء (غ)
Levure (gr)	15/20	خميرة (غ)
Améliorant TAYARA (gr)	5	محسّن (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	مدّة راحة العجين (دقيقة)
Division/Boulage (gr)	200	التقسيم (غ)
Détente (gr)	10	مدّة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	40-60 min	مدّة التخمر
cuisson	30min	الطهي
	230-240°C	درجة 240-230

