

PRÉMIX POUR PAIN
Scandinave



Prémix pour Pain Scandinave



تركيبة معدة لخبز الإسكندنافي

Composition

Graines (Sésame, tournesol, lin, millet), protéines de blé (gluten), farine d'orge malté torréfié, sel, farine de blé, farine de blé malté, enzymes, agent de traitement de la farine : E300.

Recette :

Dosage : 15-30 %

Farine de blé	8,500 Kg
Prémix Scandinave	1,500 Kg
Eau env.	6 l
Levure	0,200 Kg
Améliorant TAYARA	5 gr



التركيبة :

حبوب (السّمسم، عباد الشمس، الكتّان، حبوب الدّخن)، بروتين القمح (جلوتين)، دقيق الشعير المملّت المحمّص، ملح، دقيق القمح، دقيق القمح المملّت، أنزيمات، عامل معالج للدقيق: E300

الوصفة :

المقادير: 15-30%

دقيق القمح	8,500 كغ
تركيبة الإسكندنافية	1,500 كغ
الماء تقريبا	6 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 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 تزن 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