

TAYARA



## خبز الفاينغ

خبز الفاينغ فيه برشا حبوب إلي تعتيه نسبة عالية متاع ألياف و بروتين و يعاونوا بصفة كبيرة في تجديد خلايا البدن

# خبز الفاكنغ

## التركيبة :

دقيق القمح، بذور (عباد الشمس، الكتان، السمسم، الصويا)، نخالة الجاودار، غلوتين القمح، الملح، دقيق الشعير المملت المحمص، عجين الجودار و القمح المعطل و المجفف، دقيق القمح المملت، مستحلب E471، الإنزيمات، عامل معالجة الدقيق E300.

## Composition

Farine de blé, graines [tournesol, lin, sésame, soja], son de seigle, gluten de blé, sel, farine d'orge malté torréfié, levain de seigle et de blé dévitalisés et déshydratés, farine de blé malté, émulsifiant E471, enzymes, agent de traitement de la farine E300.

## Recette :

## الوصفة :

Farine pain Viking (gr)	1000	دقيق الخبز الفاكنغ (غ)
Pâte fermentée (gr)	200	عجينة مخمرة (غ)
Eau (gr)	600	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)	10	مدة راحة العجين (دقيقة)
Fermentation	60-75 min	مدة التخمر
cuisson	25min	الطهي
	230-240°C	درجة 240-230

