

PRÉMIX POUR PAIN
au Chia



Prémix pour Pain Céréales au Chia



تركيبة معدة لخبز الحبوب بالشيا

Composition

Graines (Chia, quinoa, tournesol, lin), protéines de blé (gluten), farine de seigle, sel, levain de seigle dévitalisé et déshydraté, farine d'orge malté torréfié, farine de blé, enzymes, agent de traitement de la farine : E300.

Recette :

Dosage : 20-30 %

Farine de blé	8,000 Kg
Prémix Céréales aux Chia	2,000 Kg
Eau env.	6 l
Levure	0,200 Kg
Améliorant TAYARA	5 gr



التركيبة :

حبوب (الشيا, كينوا, عباد الشمس, الكتان), بروتين القمح (جلوتين), دقيق الجاودار, ملح, عجينة الجاودار المعطل و المجفف, دقيق الشعير المملت المحمص, دقيق القمح, أنزيمات, عامل معالج للدقيق: E300

الوصفة :

المقادير : 20-30 %

دقيق القمح	8,000 كغ
تركيبة حبوب الشيا	2,000 كغ
الماء تقريبا	6 لتر
الخميرة	0.200 كغ
محسن طيارة	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 وزن 200 غ

الراحة الثانية: 20 دقيقة

التشكيل: حسب الاختيار

مدة التخمير: 40 دقيقة بدرجة حرارة بين 25 - 27°C

مدة الطهي: 25 دقيقة بدرجة حرارة 220°C