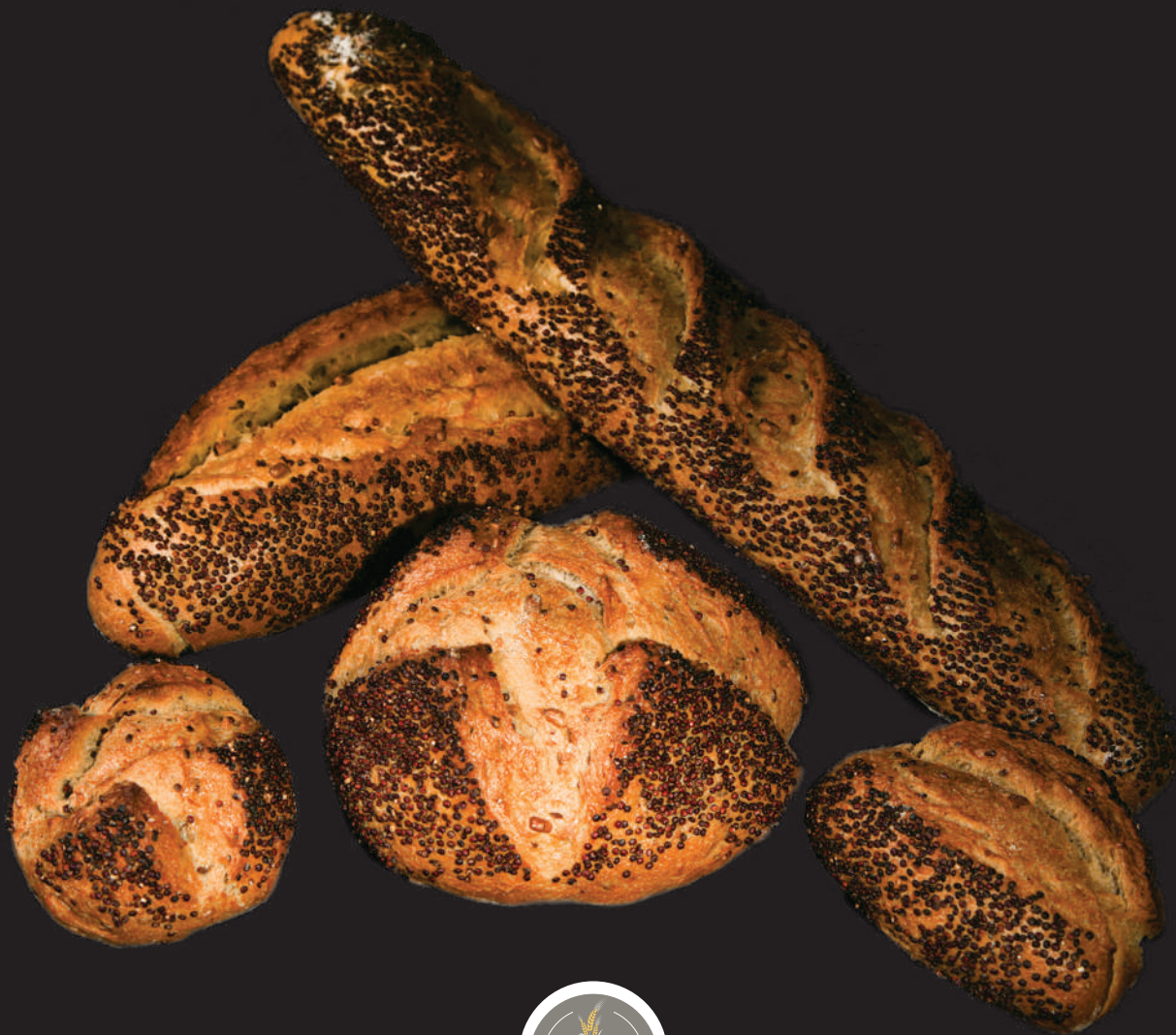


PRÉMIX POUR PAIN
au Quinoa



Prémix pour Pain Céréales au Quinoa



تركيبة معدة لخبز الحبوب بالكينوا

Composition

Graines (Quinoa, sésame, tournesol, lin), protéines de blé (gluten), farine de maïs, sel, farine de blé, levain de blé dévitalisé et déshydraté, farine de blé malté, enzymes, agent de traitement de la farine : E300

Recette :

Dosage : 20-30 %

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



التركيبة :

حبوب (كينوا، السمسم، عباد الشمس، الكتان)، بروتين القمح (جلوتين)، دقيق الذرة، ملح، دقيق القمح، عجينة القمح المعطل و المجفف، دقيق القمح المملت، أنزيمات، عامل معالج للدقيق: E300

الوصفة :

المقادير : 20-30 %

دقيق القمح	8,000 كغ
تركيبة حبوب الكينوا	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 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