

PRÉMIX POUR PAIN
Complet



Prémix pour Pain Complet



تركيبة معدة لخبز القمح الكامل

Composition

Issues de blé, farine de blé, protéines de blé (gluten), sel, levain de blé dévitalisé et déshydraté, farine d'orge malté torréfié, émulsifiant : E 471, enzymes, agent de traitement de la farine : E300.

Recette :

Dosage : 40 %

Farine de blé	6,000 Kg
Prémix Complet	4,000 Kg
Eau env.	6 l
Levure	0,200 Kg
Améliorant TAYARA	5 gr



التركيبة :

مستخرجات القمح، دقيق القمح، بروتين القمح (جلوتين)، ملح، عجينة القمح المعطل و المجفف، دقيق الشعير المملىء المحمص، مستحلب: E471، أنزيمات، عامل معالج للدقيق: E300

الوصفة :

المقادير : 40 %

دقيق القمح	6.000 كغ
تركيبة القمح الكامل	4.000 كغ
الماء تقريباً	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