

PRÉMIX POUR PAIN
Tradition



Prémix pour Pain Tradition



تركيبة معدة لخبز تراثيسيون

Composition

Protéines de blé (gluten), farine de maïs, sel, farine de blé, levain de seigle dévitalisé et déshydraté, enzymes, agent de traitement de la farine : E300

Recette :

Dosage : 5-10 %

Farine de blé	9,500 Kg
Prémix Tradition	0,500 Kg
Eau env.	6 l
Levure	0,200 Kg
Améliorant TAYARA	5 gr



التركيبة :

بروتين القمح (جلوتين)، دقيق الذرة، ملح، دقيق القمح، عجينة الجاودار المعطل و المجفف، أنزيمات، عامل معالج للدقيق: E300

الوصفة :

المقادير : 5-10 %

دقيق القمح	9.500 كغ
تركيبة خبز تراثيسيون	0.500 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 180 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 180 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