

تست بان جدید ۱۰٪



مواد و مقادیر لازم برای تهیه خمیر:

آرد گندم: ۱ کیلوگرم

آب: ۵۷۰ گرم

تست بان جدید : ۱۰۰ گرم (۱۰٪)

مخمر خشک: ۱۰ گرم

روغن: ۵۰ گرم

زمان ورز دادن:

۵-۸ دقیقه با سرعت پایین و سپس ۳-۵ دقیقه با سرعت بالا

نوع میکسر: میکسر چرخشی

دمای خمیر: ۲۵-۲۶ درجه سانتی گراد

مدت زمان استراحت خمیر: ندارد

دمای گرمخانه گذاری: ۳۰-۳۵ درجه سانتی گراد

رطوبت گرمخانه گذاری: ۷۰-۸۰٪

زمان گرمخانه گذاری: یک ساعت و پانزده دقیقه

دمای پخت: در فر گردان ۲۴۰ درجه سانتی گراد و در فرهای طبقه ای ۲۰۰-۲۲۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۳۰-۳۵ دقیقه

روش تولید:

تمامی مواد خشک را به همراه آب و روغن ورز دهید تا خمیر یکنواخت و صاف گردد سپس چانه کرده و به شکل مورد نظر در آورید. داخل گرمخانه قرار دهید و پس از طی زمان گرمخانه گذاری، پخت انجام شود.