

نان حجیم زردچوبه / کورکوما

فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

آرد گندم	۱۰ کیلوگرم
میکس کورکوما ۳۴۶۵	۵۰۰ گرم
آب تقریبی	۶/۸ کیلوگرم
خمیر مایه خشک	۲۵۰ گرم
نمک	۲۱۰ گرم

شرایط میکس و پخت:

- زمان هم زدن : ۶-۴ دقیقه با سرعت آرام سپس ۸-۵ دقیقه با دور تند
- نوع همزن :
- حرارت خمیر : میکس اسپیرال
- زمان استراحت خمیر : ۲۳-۲۵ سانتیگراد
- میزان وزن چانه : ۱۰ - ۵ دقیقه
- پروفور متوسط : ۳۵۰ گرم
- دمای پخت : ۲۳۰-۲۴۰ درجه سانتیگراد
- زمان پخت : ۱۰ - ۱۵ دقیقه

- با بخار پخت گردد تا روی آن برشته شود.
- تمام پارامترها براساس خط تولید متغیر است.