

میکس چند غله



فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

آرد گندم : ۱۰ کیلوگرم

آب : ۶/۸ کیلوگرم (۶۸۰۰ گرم) (این مقدار بسته به کیفیت آرد متغیر است)

میکس چندغله: ۱/۵ تا ۳/۶ کیلوگرم

مخمر خشک : ۲۵۰ گرم

بهبود دهنده XXL: ۵۰ گرم

نمک: ۲۲۰ گرم

روغن مایع: ۲۵۰ گرم

شرایط میکس و پخت:

- * زمان ورز دادن: ۵-۸ دقیقه با سرعت پایین و سپس ۱۰-۷ دقیقه با سرعت بالا
- * دمای خمیر: ۲۷-۲۵ درجه سانتی گراد
- * مدت زمان استراحت خمیر: ۱۰-۵ دقیقه
- * رطوبت گرمخانه گذاری: ۷۰-۸۰٪
- * زمان پخت: تقریباً ۴۰ دقیقه
- * نوع میکسر: میکسر چرخشی
- * وزن خمیر: ۵۵۰ گرم
- * دمای گرمخانه گذاری: ۳۰-۳۵ درجه سانتی گراد
- * دمای پخت: ۲۴۰ درجه سانتی گراد
- * زمان گرمخانه گذاری: یک ساعت و پانزده دقیقه

تولید :

مواد را مخلوط کرده و ورز دهید تا به یک خمیر نرم متوسط برسید. بعد از زمان استراحت، چانه ها را وزن کنید و اجازه دهید برای زمان کوتاهی استراحت کنند. چانه ها را فرم دهید و درون قالب نان تست که چرب کرده اید، قرار دهید. پس از تخمیر مناسب پخت با بخار انجام شود.



پودر نیمه آماده نان چند غله کورن میکس

شرکت گلاج بک الدرین تولید کننده
انواع پودر نان های سلامت محور

دارای آرد رست شده سبوس دار گندم و جو، آرد و ذرات سویا، سبوس گندم، ذرات گندم و چاودار، مالت گندم و پودر خمیر ترش چاودار، دانه های روغنی همچون آفتابگردان، کنجد، تخم کتان و ادویه های مختلف

فواید:

ارزش غذایی بسیار بالا

غنی از کلسیم، منیزیم، پتاسیم، آهن، ویتامین E و ویتامین های گروه B

حاوی اسید های چرب ضروری بدن