

فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

آرد گندم	۱۰ کیلوگرم
کره یا مارگارین ۲۲ درجه	۲۰۰ گرم
آب تقریبی بسته به نوع آرد	حدوداً ۷/۱ کیلوگرم
پودر بهبود دهنده نان ذرت	۳ کیلوگرم
نمک	۱۱۵ گرم
ایکس ایکس ال (XXL)	۵۰ گرم
خمیرمایه (مخمّر)	۵۲۰ گرم خمیرمایه تازه یا ۲۶۰ گرم خمیرمایه خشک

شرایط میکس و پخت:

زمان میکس:	۴-۶ دقیقه
نوع همزن:	اسپیرال
درجه حرارت خمیر:	۲۹ - ۲۷ درجه سانتی گراد
زمان استراحت خمیر:	۳۰-۵ دقیقه
مقدار خمیر (وزن) هر چانه:	۳۵۰-۷۰ گرم
دمای اتاق بخار:	۳۵-۳۰ درجه سانتیگراد
دمای پخت فر:	۲۴۰-۲۱۰ درجه سانتیگراد
زمان پخت فر:	۲۵-۱۷ دقیقه بسته به نوع فر

آماده سازی:

تمام مواد را با یکدیگر میکس نموده تا خمیر نیمه نرمی بدست آید. پس از زمان استراحت، خمیر را به قطعات بلند شکل داده و از میکس ذرت روی خمیر بپاشید. بعد از تخمیر پخت گردد.

بارامترها بسته به نوع خط تولید شما قابل تغییر است.

شرکت کلاج بک الدرین

تولید کننده انواع پودر نان های سلامت محور



حاوی آرد ذرت، دانه های ذرت، آرد سویا

و مغز تخمه آفتابگردان

فواید:

سرشار از ویتامین های گروه B و C

ضد سرطان

تقویت مو و ناخن

موثر در رفع کم خونی

سرشار از پتاسیم

بهبود در هضم و گوارش

ضد افسردگی

