

**Multi  
Grain  
250**





Standard Recipe For Multigrain 250	
1000 gr.	دقيق القمح الابيض
250 gr.	خليط مالتى جرين 250
20 gr.	خميرة فورية
10 gr.	محسن ليون
625 gr.	مياة
20 gr.	ملح
1935 gr.	الاجمالى

## Multigrain 250 processing

- اخلط جميع المكونات 4 دقائق على السرعة الاولى ثم 12 دقيقة على السرعة الثانية حتى يصبح العجين متجانس
- درجة حرارة العجين من 26 الى 28 درجة
- يترك العجين حوالى 10 دقيقة قبل التشكيل
- يقسم العجين إلى الاحجام المطلوبة ثم يشكل ووضعه في الحبوب
- وقت التخمر حوالى 60 دقيقة
- درجة حرارة التسوية 230 ثم النزول ل 190 لمدة 40 دقيقة بالنسبة للوف 18 دقيقة بالنسبة لاجسام الخبز الصغيرة.