

Divine Foodz

**Napoleon
Bread
Mix**





Standard Recipe For Napoleon		
أنواع مختلفة	لوف	المكونات
500 جرام	—	دقيق القمح الابيض
500 جرام	1.000 جرام	خليط دقيق نابليون
30 جرام	30 جرام	خميرة فورية
10 جرام	—	محسن ليون (أختياري)
500 جرام	500 جرام	مياة
1580	1590	اجمالي

Napoleon Processing

- اخلط المكونات 4 دقائق على السرعة الاولى
- ثم 12 دقيقة على السرعة الثانية
- درجة حرارة العجين من 24 الى 28 درجة
- يترك العجين حوالي 10 دقيقة
- يشكل العجين إلى الاشكال المطلوبة
- يترك في غرفة التخمر حتى الحجم المناسب
- درجة حرارة التسوية 210 درجة
- وقت التسوية للوف والاحجام الكبيرة حوالي 30 دقيقة
- وقت التسوية للاحجام الصغيرة من 15 الى 20 دقيقة
- مع مراعاة البخار عند التسوية