

DivineFoodz

**Sporenio
premix**





Standard Recipe For Sporenio		
المكونات	لوف	المكونات
1000 gr	1000 gr	دقيق قمح أبيض
300 gr	500 gr	خليط اسبورينيو
25 gr	30 gr	خميرة فورية
10 gr	15 gr	محسن ليون (اختياري)
700 gr	800 gr	مياه
1,985 gr	2,295	اجمالي

Sporenio

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 حوالي 10 دقائق قبل التشكيل
- يقسم العجين الى الاحجام المطلوبة ثم يشكل ووضعه في الحبوب
- وقت التخمر حوالي 60 دقيقة
- درجة حرارة التسوية 230 ثم النزول ل 190 لمدة 40 دقيقة بالنسبة للوف
- 18 دقيقة بالنسبة لأحجام الخبز الصغيرة.

