

خليط البنجر



جدول المقادير

جدول مقادير خليط جذور الشمندر	
المكونات	الكمية
دقيق القمح الابيض	٥٠٠ جرام
خليط البنجر	١٠٠٠ جرام
خميرة فورية	٢٠ جرام
محسن	٥ جرام
مياة	٧٥٠ جرام
اجمالي	٢٢٢٥ جرام

- طريقة التحضير:
- يتم وضع ١٠٠٠ جرام من خليط البنجر و ٥٠٠ جرام دقيق قمح و ٢٠ جرام خميرة فورية و ٧٥٠ جرام مياه مثلجة
- ثم يتم عجن الخليط لمدة ١٢ دقيقة حتى نصل الى عجينة ناعمة وملساء
- ثم يتم تريح العجين لمدة ١٠ دقائق ثم نقوم بتقسيم العجين إلى الاحجام المطلوبة ويتم تشكيلها
- فترة التخمر ٩٠ دقيقة على درجة حرارة تخمير 30° درجة مئوية
- تتم التسوية على درجة حرارة ١٧٠ لمدة ٢٠ دقيقة مع مراعاة بخار الفرن
-

