

خليط الكرواسون



مقادير خليط الكرواسون

مقادير خليط الكرواسون	
1 . كيلو جرام	دقيق القمح الابيض
٢٠٠ جرام	خليط الكرواسون
٢٠ جرام	خميرة فورية
- (مياة مثلجة) . ٥٠٠	مياة
- ١٧٢٠	اجمالى الوزن

أضف ٢٠٠ جم من محسن الكرواسون إلى ١ كيلو من دقيق القمح و ٢٠ جم من الخميرة الجافة مع ٥٠٠ جم من الماء الساخن ، واخلط جميع المكونات معاً لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة للحصول على ملمس جيد للعجين يتم وضع العجين بالتجميد لمدة ١٢٠ دقيقة ثم يتم تجهيز الزبدة للعجين وهي حوالي

٣٥ % من وزن العجين قابله للزيادة او النقصان حسب تشغيل كل عميل.

يتم وضع الزبدة بالتلحاح لمدة ١٢٠ دقيقة مع مراعاة ان لا تزيد درجة الحرارة عن ١٠ درجات مئوية ثم نقوم بفرد العجين واطافة الزبدة وعمل بنطه سنجل واخره دابل ثم نقوم بوضع الدفتر بعد التثبيت في الفريزر مدة لا تقل عن ساعتين ويتم التشكيل حسب تشغيل كل عميل .

عملية التخمير:

تتم عملية التخمير بعد الانتهاء من التشكيل يتم التخمير على درجة حرارة ١٨ درجة مئوية لمدة تتراوح ما بين ساعتين حسب وزن المنتج.

مرحلة الخبز :

تتم مرحلة الخبز بعد مرحلة التخمير مباشرة على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية ثم النزول الي ١٨٠ درجة مئوية لمدة تتراوح ما بين ١٥ دقيقة الي ١٨ دقيقة حسب وزن اللقمة مع اعطاء بخار لمدة ١٥ ثانية حسب الفرن المستخدم .