

خليط المالتى جرين



جدول المقادير

جدول مقادير خليط المالتى جرين	
١٠٠٠ جرام	دقيق القمح الابيض
٣٠٠ جرام	خليط مالتى جرين
٢٠ جرام	خميرة فورية
٥ جرام	محسن
٧٠٠ جرام	مياة
٥ جرام	ملح

- يتم وضع ١٠٠٠ جرام من دقيق القمح و ٣٠٠ جرام من خليط الملتجرين و ٢٠ جرام خميرة فورية و ٧٠٠ 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 التخمير ٩٠ دقيقة على درجة حرارة تخمير ٣٠° درجة مئوية
- تتم التسوية على درجة حرارة ٢٣٠ ثم النزول على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ٢٥ دقيقة مع مراعاة بخار الفرن