

نان باگت



مواد و مقادیر لازم برای تهیه خمیر

آرد گندم: ۱ کیلوگرم

آب: ۶۰۰ گرم

بهبود دهنده **XXL** جدید: ۵-۲/۵ گرم

مخمر خشک: ۱۱/۵ گرم

روغن: ۱۰ گرم

نمک: ۱۱ گرم

شکر: ۷/۵ گرم

زمان ورز دادن:

۵-۸ دقیقه با سرعت پایین و سپس ۳-۵ دقیقه با سرعت بالا

نوع میکسر: میکسر چرخشی

دمای خمیر: ۲۵-۲۶ درجه سانتی گراد

مدت زمان استراحت خمیر: ۱۵ دقیقه

دمای گرمخانه گذاری: ۳۰-۳۵ درجه سانتی گراد

رطوبت گرمخانه گذاری: ۷۰-۸۰٪

دمای پخت: ۲۲۰ - ۲۴۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۱۵ دقیقه

زمان گرمخانه گذاری: یک ساعت و پانزده دقیقه

روش تولید:

تمامی مواد خشک را به همراه آب و روغن ورز دهید تا خمیر یکنواخت و صاف گردد سپس چانه کرده و به شکل مورد نظر درآورید. داخل گرمخانه قرار دهید و پس از طی زمان گرمخانه گذاری، پخت انجام شود.

