

پورپور (۵۰٪)

مواد و مقادیر لازم برای تهیه خمیر



آرد گندم: ۱۰ کیلوگرم

آب خنک: تقریباً ۱۱۲۵۰ گرم

ایکس ایکس ال پیور: ۱۰۰ گرم

مخمر خشک: ۴۰۰ گرم

روغن: ۳۰۰ گرم

میکس پورپور: ۱۰ کیلوگرم

نمک: ۳۰۰ گرم

شرایط میکس:

میکس اولیه: دور کند ۴ دقیقه

میکس نهایی: دور تند ۶ دقیقه

زمان استراحت خمیر: ۱۵ دقیقه

مقدار خمیر (وزن هر چانه): ۱۵۰ یا ۲۰۰ گرم

شرایط پخت:

دمای گرمخانه گذاری: ۳۰ درجه سانتی گراد

رطوبت گرمخانه گذاری: ۷۰٪

زمان گرمخانه گذاری: ۷۰ دقیقه

دمای پخت: ۲۴۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۱۰ دقیقه