

فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

آرد گندم	۱۰ کیلوگرم
آب تقریبی بسته به نوع آرد	۹/۴ کیلوگرم
پودر بهبود دهنده نان ذرت	۵ کیلوگرم
نمک	۶۰ گرم
ایکس ایکس ال (XXL)	۴۲ گرم
خمیرمایه (مخمر)	۴۰۰ گرم خمیرمایه تازه یا ۲۰۰ گرم خمیرمایه خشک

شرایط میکس و پخت:

زمان میکس:	۴-۶ دقیقه با سرعت آرام، سپس ۴-۶ دقیقه با دور تند
نوع همزن:	اسپیرال
درجه حرارت خمیر:	۲۷ - ۲۹ درجه سانتی گراد
زمان استراحت خمیر:	۵-۱۰ دقیقه
دمای گرمخانه گذاری:	۳۰-۳۵ درجه سانتی گراد
زمان تخمیر:	۴۵-۶۰ دقیقه
دمای پخت:	۲۱۰-۲۴۰ درجه سانتی گراد
زمان پخت فر:	۲۵-۳۰ دقیقه

آماده سازی:

تمام مواد را با یکدیگر میکس نمایید. پس از زمان استراحت، خمیر را به شکل دلخواه درآورده و از میکس ذرت روی خمیر بپاشید. بعد از تخمیر با بخار پخت گردد.

پارامترها بسته به نوع خط تولید شما قابل تغییر است.

شرکت کلاج بک الدرین
تولید کننده انواع پودر نان های سلامت محور



حاوی آرد ذرت، دانه های ذرت، آرد سویا
و مغز تخمه آفتابگردان

فواید:

سرشار از ویتامین های گروه B و C

ضد سرطان

تقویت مو و ناخن

موثر در رفع کم خونی

سرشار از پتاسیم

بهبود در هضم و گوارش

ضد افسردگی

