

روغن



مواد و مقادیر لازم برای تهیه خمیر

آرد گندم: ۱۰ کیلوگرم

آب سرد: ۶ کیلوگرم

ایکس ایکس ال (XXL): ۵۰ گرم

مخمر خشک: ۲۵۰ گرم

روغن: ۲۰۰ گرم

روغن: ۵۰۰-۶۰۰ گرم

نمک: ۱۱۰ گرم

شرایط میکس:

میکس اولیه: دور کند ۴ دقیقه

میکس نهایی: دور تند ۶ دقیقه

زمان استراحت خمیر: ۱۰ دقیقه

شرایط پخت:

دمای گرمخانه گذاری: ۳۰ درجه سانتی گراد

رطوبت گرمخانه گذاری: ۷۰٪

زمان گرمخانه گذاری: ۶۰ دقیقه

دمای پخت: ۲۵۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۱۰ دقیقه

پودر نیمه آماده نان روغن



روغن در زبان آلمانی به معنای چاودار است که جایگزین مناسبی برای گندم است. زیرا منبع خوبی از مواد معدنی به خصوص منیزیم و ویتامین های گروه B و E می باشد. پودر بهبود دهنده نان روغن تولید شده در این شرکت کاملا طبیعی است و هیچ گونه افزودنی رنگی از جمله قهوه سوخته و زغال خوراکی که فقط جهت تغییر رنگ به پودر اضافه می شوند، را ندارد.

