

نان شیرمال نیمه آماده

With Technology Of



backaldrin
www.backaldrin.ir



مواد و مقادیر لازم برای تهیه خمیر

آرد گندم: ۱۰ کیلوگرم

آب: ۵/۲ کیلوگرم

پودر آماده شیرمال: ۲ کیلوگرم

خمیر: ۲۰۰ گرم مخمر خشک یا ۴۰۰ گرم مخمر تازه

روغن: ۰/۵ کیلوگرم (۵۰۰ گرم)

زمان ورز دادن:

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

نوع میکسر: میکسر چرخشی

استراحت اولیه در میکسر: ۵ دقیقه

دمای خمیر: ۲۵-۲۶ درجه سانتی گراد

مدت زمان استراحت خمیر بعد از فرم دهی: ۱۵ دقیقه

زمان گرمخانه گذاری: ۴۵ دقیقه تا یک ساعت و نیم

وزن هر چانه: ۲۵۰ تا ۵۵۰ گرم

دما و زمان پخت: ۲۱۰-۲۲۰ درجه سانتی گراد/ ۱۰ تا ۱۵ دقیقه

بسته به نوع فر ممکن است لازم باشد دمای فر تا ۲۶۰ درجه سانتی گراد تنظیم شود.

در صورتیکه از فر گردان استفاده شود، ابتدا دما در ۲۶۰ درجه سانتی گراد تنظیم شود. پس از قرار دادن

خمیر در فر، مشعل ۵ دقیقه خاموش شود و بعد از ۵ دقیقه دما در ۲۴۰ درجه سانتی گراد تنظیم شود.

روش تولید:

تمامی مواد را با یکدیگر ورز دهید تا به خمیری با نرمی متوسط برسید. بعد از دو دقیقه مارگارین یا روغن را بیافزایید. بعد از زمان استراحت، چانه ها را وزن کرده و به شکل توپی در آورید. اجازه دهید چانه ها چند دقیقه استراحت کنند و سپس به شکل کشیده یا دراز در آورید. برای داشتن تخمیر مناسب، عمق را از سطح اندازه بگیرید که زیاد عمیق نباشد. و سپس با بخار پخته شود.

