



## فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

آرد گندم	۱۰ کیلوگرم
پودر نان چاباتا	۲ کیلوگرم
خمیر خشک	۲۰۰ گرم
نمک	۲۰۰ گرم
روغن زیتون	۴۰۰ گرم
آب (سرد) حدود	۹ کیلوگرم

## شرایط میکس و پخت:

زمان میکس: ۴-۶ دقیقه دور کند و سپس ۱۵-۱۰ دقیقه دور تند

روغن زیتون در پایان میکس اولیه به خمیر اضافه شود.

درجه حرارت ایده آل خمیر بعد از میکس: ۲۲-۲۴ درجه سانتی گراد

زمان استراحت خمیر: ۲-۴ ساعت

برای دستیابی به کیفیت بهتر، بعد از هر ۴۵ دقیقه با روغن لایه زنی انجام دهید و تا سه بار این عمل انجام شود. همچنین روی خمیرها با پوشش مناسب پوشانده شود.

مقدار خمیر (وزن هر چانه): ۳۰۰-۷۰ گرم

دمای اتاق بخار: ۳۵ درجه سانتی گراد

زمان تخمیر: ۳۰-۴۰ دقیقه

دمای پخت فر: ۲۴۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد

زمان پخت فر: ۲۰-۳۰ دقیقه

پارامترهای فوق بسته به میکسرها و فرهای مختلف متفاوت است.

نکته: به منظور عملکرد بهتر پودر بهبود دهنده نان چاباتا لطفاً تا زمان مصرف، در جای خشک و خنک (زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

# بهبود دهنده نان چاباتا

With Technology Of  
**backaldrin®**  
www.backaldrin.ir

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



فواید:

کاهش دهنده کلسترول

خون

ضد سرطان

بهبود عملکرد قلب

انواع پودر نیمه آماده نان خمیر ترش

نان خمیر ترش نانی سالم تر از نان

های سفید معمولی

نانی مغذی تر، با قابلیت هضم بیشتر و

شاخص گلیسمی پایین تر



آدرس : جاده خاوران ، شهرک صنعتی عباس آباد ، خیابان کوشاوران دهم ، پلاک ۲۵۴۴  
تلفن : ۰۶-۳۶۴۲۷۱۵۳  
واتساپ : ۰۹۰۲۲۰۰۶۷۲۴  
وب سایت : [www.golaj.ir](http://www.golaj.ir)  
اینستاگرام : [golaj\\_backaldrinoriginal](https://www.instagram.com/golaj_backaldrinoriginal)