

نان پورپور چاباتا



مواد و مقادیر لازم برای تهیه خمیر

آرد گندم: ۵ کیلوگرم	میक्स پورپور: ۵ کیلوگرم	آب خنک: تقریباً ۸ کیلوگرم
یکس ایکس ال: ۵۰ گرم	مخمر خشک: ۱۵۰ گرم	روغن زیتون: ۲۰۰ گرم
		نمک: ۱۲۰ گرم

شرایط میکس:

میکس اولیه: دور کند ۳-۵ دقیقه	میکس نهایی: دور تند ۸-۱۰ دقیقه
زمان استراحت خمیر: ۲-۴ ساعت	مقدار خمیر (وزن هر چانه): ۷۰ یا ۳۰۰ 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: ۲۰ تا ۴۵ دقیقه	

آماده سازی:

کلیه مواد میکس گردد تا خمیر خیلی نرمی بدست آید. خمیر در روغن زیتون نگهداری گردد و روی آن کاور (سلفون) پلاستیکی کشیده و به خمیر استراحت دهید. پس از استراحت خمیر، آن را روی میزی آغشته به آرد چاودار قرار دهید و بر روی خمیرها آرد چاودار بپاشید و به شکل مناسب در بیاورید. در سینی های مخصوص در پروفیبر برای تخمیر قراردادده شود. زمان تخمیر حدود ۴۵ دقیقه با بخار و سپس تهویه با در باز به مدت ۱۰ دقیقه صورت پذیرد. پس از آن پخت گردد تا نان برشته و ترد گردد.



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



حاوی آرد کامل بنفش

آردی با تولید بسیار محدود، ۱۰۰ درصد

ارگانیک و غیر تراریخته، حاوی آنتی اکسیدان،

و

با تاثیر مثبت فراوان در نازگی و نرمی

نان

آرد چاودار کامل،

پودر خمیر ترش چاودار،

آرد سویا،

مغز تخمه کدو، مغز تخمه آفتابگردان، گردوی آسیاب شده

برگه های خورد شده سیب زمینی

دارای فیبر و پروتئین بالا