



לחם – כי כל סיפור טוב מתחיל בפרוסה

10.02.2015

תוכנית מוצר – למניות קמח לבן			
מרכיבים		משקל גר'	אחוזים %
חלב		125	
שמנת חמוצה		125	
ביצה		1	
סוכר		25	
מלח		7	
קמח לבן		550	
חמאה		50	
מחמצת		150	
סיכום			
תהליך		זמן	
ערבוב			
1			
קיפול	3-4 פעמים	כול 30 דקות	
2			
חלוקה	80 גר ליחידה		
3			
התפחה		1 שעה	
4			
אפייה	190 מעלות	20-25 דקות	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
סיכום			