



לחם – כי כל סיפור טוב מתחיל בפרוסה

15.05.2015

תוכנית מוצר – למניות קמח לבן			
מרכיבים	משקל גר'	אחוזים %	
חלב	150		
מים	25		
קמח מלא	270		
ביצה	1		
סוכר	40		
חמאה	30		
מחמצת	150		
סיכום			
תהליך		זמן	
1	אוטוליז	1 שעה	
2	ערבוב		
3	התפיחה	30 דקות	
4	מלח + חמאה	ערבוב	
5	קיפולים	כל 30 דקות	4
6	לחלק ל6		
7	התפחה	1 שעה	
8	אפייה	20 דקות	200 מעלות
9			
10			
סיכום			