

specials

Dunya Turc



Dunya Turc



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase),

Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fin

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie : Légère

Couleur : Crème

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Énergie	336 kcal/1425 kJ
Hydrates de carbone	70,3 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	11,1 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

DUNYA TURC	10 kg
Eau*	± 6,6 l
Levure	200 g
Sel	170 g

Pétrissage

Pétrir une pâte souple et homogène.

Spirale	1° vitesse	3'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	13'
Température de la pâte	25 °C - 26 °C	

Temps de repos et de levage

Pesez des pâtons de 300 à 500 g selon la taille désirée. Bouler et laisser reposer.

1° repos 60'

Badigeonner les pâtons à l'aide de pape (mélange eau bouillante avec un peu de farine). Façonner les pidés sur de la semoule de blé ou de la farine de riz.

Apprêt ± 50'

Saupoudrer de graines de sésame.

Cuisson

Temps de cuisson ± 15'

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.