



دقيق البيتزا PIZZA FLOUR



1KG
Net Weight

المكونات: دقيق القمح، زيت نباتي، سكر، سكر العنبر، ملح، بديل حليب نباتي (كازينات، مسحوق مصال اللبن، داي بيسيك بوتاسيوم فوسفات، بوتاسيوم تريإفوسفات، مستحلب (إي 471) (من زيت النخيل)، صوديوم سيليكو المينيات، فيتامين ب2)،
يحتوي على الجلوتين، محتويات الصويا وقد يحتوي على الحليب

INGREDIENTS: Wheat Flour, Vegetable Oil, Sugar, Dextrose, Salt, Vegetable Milk Powder (Caseinate, Mley Powder, Potassium Phosphate Dibasic, Potassium Triphosphate, Emulsifier E471 (From Palm Oil), Sodium Silico Minate, Vitamin B2), Soya Flour. **"Contains gluten, soya ingredients and may contain milk"**

القيمة الغذائية

per 100g of dry mix	393/1750	217/1750
Energy (kcal/kj)	393/1750	217/1750
Protein	10.1	10.1
Carbohydrates	73.2	73.2
Sugars	1.2	1.2
Fat	4.0	4.0
Saturated Fat	0.6	0.6
Fibre	11.9	11.9
Sodium	0.4	0.4

Produced and packed by:
Refined Food Company P.O. Box 15736, Jeddah 21454 Kingdom Of Saudi Arabia Tel: 036-4489 Fax: 036-5429 Website: www.refco.com.sa E-mail: info@refco.com



المقادير



نقح البيتزا الكعج
Pizza Flour (1.0 Kg.)





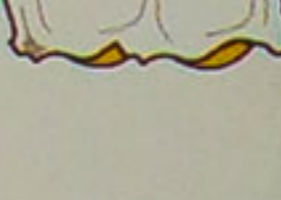
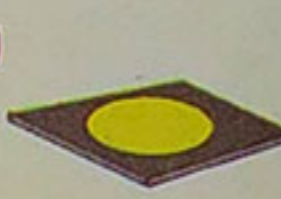



خميرة فورية (2-14 جرام)
Instant yeast 2 leveled
tablespoon (14-20 grs.)



ماء 2 1/2 كوب (400-500 مل)
Water 2 1/2 cup (400-500 ml)

طريقة التحضير

1. In a large mixing bowl, place the Pizza Flour and blend in the yeast.  1- ضعي دقيق البيتزا و أدمجيه مع الخميرة في وعاء للخلط
2. Add the water and mix by hand until soft dough is formed.  2- أضيفي الماء و أخلطيه حتى تصبح العجينة ناعمة
3. Knead the dough until it becomes smooth and elastic (when using a mixer, use dough hook and mix until it does not stick to the sides of the bowl).  3- إعجني العجينة حتى تصبح ناعمة و مرنة
4. Divide the dough into 8 equal pieces, form into balls and let it rest on a floured table for 20 min., covered with a damp cloth.  4- قسم العجينة للعدد 8 قطع متساوية على شكل كروي و أتركها على طاولة عليها دقيق و تغطيتها بقماش مبلل لمدة 20 دقيقة
5. Roll the dough into a round sheet about 5.0-8.0 mm. thick to fit into 10-inch pizza pan or place in on oiled baking sheet.  5- يتم فرد العجين للشكل الدائري حوالي 5 أو 8 مم في السماكة ثم توضع في صينية بيتزا بقطر 10 إنش أو في أي صينية نشائين
6. Let it rise in a warm place for 45-60 min., brush with oil and spread with desired toppings such as 100 grs. pizza sauce, cheese, onions, olives, etc...  6- دعها تتخمر في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة، أدهنها بزيت و ضعي الخلطة التي تريدونها
7. Bake in a pre-heated oven at 200 C (390 F) for 12-15 minutes or until done.  7- سخني الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية (390 فهرنهايت) ثم أخبزي البيتزا في الفرن لمدة 12-15 دقيقة أو حتى النضج، لمدة 10-12 دقيقة أو حتى النضج.



1KG
Net Weight

إنتاج شركة
شركة الأسمدة الزراعية من 1973 سنة 21144 المملكة العربية السعودية عاصمنا 1433 هـ 2011 م
www.refco.com.sa