



## BREAD MIX FLOUR



1kg  
Net Weight

المقادير	المقادير	أقراص خبز BREAD ROLLS
Bread Mix	خبث-خبث 1kg	1 كيلو
Instant Yeast	الخميرة الفورية 12 gms (1 Tbsp)	12 غم (1 ملعقة طعام)
Water +/-	ماء 575 ml. (2 1/2 Cup)	575 مل. (2 1/2 كوب)

**المحتويات:** دقيق القمح، سكر ملح، بديل حليب [كازين، بودرة مصمّن اللبن (حليب البقر)، الزيوت النباتية (زيت التخليل)، شراب الترة، فوسفات البوتاسيوم ثنائي القاعدة، بولي فوسفات البوتاسيوم، مستحلب إي 471 (الجليسرين استر من الأحماض الدهنية من زيت التخليل)، الصوديوم سيليكو أوميونات]]، و مركز خليط الخبز]] (نشاء القمح، مستحلب إي 471 إي، الحادي وثلاثي الفوسفوريك استرات من الأحماض الدهنية، فول الصويا الليسيثين إي 322)، منظم الحموضة (حامض الستريك إي 33، حمض الالك إي 391)، محسنات الدقيق (حمض الأسكوربيك إي 300، الأنزيمات (هيدرولايز، إنزيم أكسدة-اختزال))]].

**INGREDIENTS:** Wheat Flour, Sugar, Salt, Milk Replacer [Caseinate, Whey Powder (Cow Milk), Vegetable Oil (Palm Oil), Corn Syrup, Potassium Phosphate Dibasic, Potassium Polyphosphate, Emulsifier E471 (Glycerin Ester of Fatty Acid from palm oil), Sodium Silico Aluminate], Bread Concentrate, [[Wheat Starch, Emulsifier E472e (Mono and Diglycerides Esters of Fatty Acid, Soy Lecithin E322), Acidity Regulator (Citric Acid E330, Malic Acid E296), Flour Improvers (Ascorbic Acid E300), Enzymes (Hydrolases, Oxidoreductases)]].

Produced and packed by:  
Refined Food Company P.O. Box 15736, Jeddah 21454 Kingdom Of Saudi Arabia Tel: 835-4498 Fax: 835-5425 Website: www.refco.com.sa E-mail: info@refco.com.sa



### MAKE-UP

### المقادير



خليط الخبز 1 كجم  
Bread Mix (1.0 kg.)



الخميرة الفورية 12 غم (1 ملعقة طعام)  
Instant yeast 12 gms (1 Tbsp)



ماء 575 مل. (2 1/2 كوب)  
Water 575 ml. (2 1/2 Cup)

### PREPARATION

### طريقة التحضير

1. Blend the Bread Mix and Instant Yeast in a bowl. Add water and mix by hand until dough is formed.  
ملاحظة: العجين سيكون لزج يقترح وضع بعض من ذرات الدقيق على اليد وعلى سطح الطاولة أثناء العجن.  
1. مزج خليط الخبز مع الخميرة الفورية في وعاء ثم يضاف لها الماء ويخلط باليد حتى يتم تشكيل العجين.
2. Knead the dough for 10-15 minutes and form like a ball.  
2. يعجن العجين لمدة 10-15 دقيقة وتشكل مثل الكرة.
3. Cut the dough into desired weight; e.g. Rolls 40-50 gms.  
3. تقطع العجين إلى الوزن المطلوب؛ مثلاً تقطع العجين بشكل دائري بوزن من 40-50 جرام.
4. Place on the table dusted with flour, cover with plastic or dump cloth and rest for 30 minutes.  
4. ضعه على طاولة عليها بعض من ذرات الدقيق قم بتغطيتها بالبلاستيك أو بقطعة قماش ثم اترتاح لمدة 30 دقيقة.
5. Mould into desired shape. Suggestion; you can make slit/cut on top surface if desired.  
5. تشكل حسب الرغبة. اقتراح: يمكنك جعل شق / قص السطح العلوي للقطع إذا رغبت في ذلك.
6. Place on greased baking trays, cover with plastic and let stand in a warm place for 1 hr. or until the size is doubled.  
6. ضعه على صواني الخبز مدهون بالزيت، قم بتغطيتها بالبلاستيك وتركها في مكان دافئ لمدة ساعة، أو حتى يتضاعف الحجم.
7. Bake in the oven for 13 mins. at 220 °C  
7. تخبز في الفرن لمدة 13 دقيقة عند 220 درجة مئوية.
8. Remove from the oven and allow to slightly cool before serving.  
8. قم بإخراجه من الفرن واتركه ليبرد قليلاً قبل التقديم.



شأن وصحة  
شركة الأظمة الغذائية منب 15736 جده 21454 المملكة العربية السعودية هاتف: 835 4498 فاكس: 835 5425  
www.refco.com.sa بريد إلكتروني: info@refco.com.sa  
6 281014 960045