



عينة مجانية تماماً 📁

2/60

عجينة وصينية من ملف المخبز

عجينة الفطائر الأم بالكيلو وصينية الفطائر المشكلة الأكثر طلباً، بنفس التفصيل الكامل للملف: مقادير بالغرام ومردود معروف وحصص مضبوطة ونصائح المختبر. جربيهما في مطبخك هذا الأسبوع.

- طبقي العجينة **حرفياً بالمقادير** واحسبي مردود الكيلو بنفسك
- أعجبك المستوى؟ الملف الكامل يعطيك **60 وصفة ومنتجاً وملف كلفة Excel**

عجينة الفطائر الأم

THE MASTER FATAYER DOUGH

الأكثر استخداماً

قلب المشروع

تخمير دافئ

بعيداً عن التيار



24-48 ساعة

مبردة أو تجمد شهراً



15-20 دقيقة

عجن وتجهيز



طريقة العمل

المكونات (دفعة 1 كغم دقيق)

1. ذوب الخميرة والسكر في ثلث الماء الدافئ وادعها لتتفعل 5 دقائق.
2. اخلط الدقيق والحليب البودرة والملح، ثم أضف الخميرة وباقي الماء والزيت.
3. اعجن 8-10 دقائق حتى عجينة ناعمة مطاطية لا تلتصق باليد.
4. خمر مغطاة 60-90 دقيقة حتى تتضاعف في مكان دافئ.
5. قسم كرات 55 غ موزونة، خمرها 15 دقيقة ثم شكل واحش واخبز 190 درجة.

الاستخدام الأمثل



فرن



مالح



صينية

المكوّن	INGREDIENT	غرام
دقيق متعدد الاستخدام	AP Flour	1000
ماء دافئ	Warm Water	550
خميرة فورية	Instant Yeast	10
سكر	Sugar	30
حليب بودرة	Milk Powder	20
ملح	Salt	15
زيت نباتي	Oil	60

28-30 قرص فطيرة بوزن 55 غ للقرص

مردود الكيلو

نصيحة المختبر: الكرات الموزونة بالميزان لا بالعين هي سر الصواني المتناسقة: قطع متساوية تنضج معاً وتبان احترافية في صورة البوكس قبل طعمه.

صينية الفطائر المشكلة

MIXED FATAYER TRAY

واجهة المشروع

الأكثر طلباً

فرن 170-190 حسب المنتج	يوم التسليم يخبز طازجاً للطلب	حسب الصفحة من التشكيل للفرن
---------------------------	----------------------------------	--------------------------------



MIXED FATAYER TRAY

طريقة العمل

المكونات (صينية 30 قطعة)

1. قسم العجينة 30 كرة موزونة وخمرها ربع ساعة.
2. شكل القوارب للجبن والمثلثات للسبانخ والأقراص للزعر.
3. ادهن أطراف الجبن بالبيض ورش السمسم.
4. اخبز 190 درجة 14-16 دقيقة حتى ذهبية موحدة.
5. رتبها بالتناوب في الصينية: العين تشتري التنوع.

الاستخدام الأمثل



نصيحة المختبر: صينية التشكيلة هي منتج التعارف الأول مع كل زبونة جديدة: من أعجبتها الصينية عادت تطلب كل صنف وحده بكميات أكبر.

المكوّن	INGREDIENT	غرام
عجينة الفطائر الأم (الصفحة السابقة)	Fatayer Dough	900
خلطة الجبن المشكل (وصفتها كاملة في الملف)	Cheese Filling	250
حشوة السبانخ والسماق (وصفتها في الملف)	Spinach Filling	250
خلطة الزعتر بالزيت (وصفتها في الملف)	Zaatar	120
بيض للدهن	Egg Wash	50
سمسم وحبّة بركة	Seeds	15

التشكيلة 10 جبن + 10 سبانخ مثلثات + 10 مناقيش ميني



عجينة وصينية بين يديك.. والـ 58 الباقية تنتظرك

لاحظتِ أن الصينية تحتاج خلطة الجبن المشكل وحشوة السبانخ وخلطة
الزعتر؟ كلها في الملف الكامل: 12 عجينة أم، و12 حشوة وكريمة، و24 منتج
بيع جاهزاً بالصينية والبوكس، و12 تقنية تشغيل منزلي، وملف Excel يحسب
كلفة كل صينية وهامشها، مع تحديثات مدى الحياة.

احصلي على الملف الكامل: 60 وصفة ومنتجاً

beitlab.store/forn

© 2026 • V.01 • FORN LAB • يسمح بمشاركة هذه العينة كما هي دون تعديل