LACTALIS CANADA
TECHNICAL CENTRE
65 Bathurst Street, London, ON
N6B 1N8 CANADA
Tel: 1 519-640-7022
Toll Free: 1 877-891-0811

Website: lactalisingredients.ca
Email: ingredientsinfo@ca.lactalis.com

Labneh Flatbread

featuring **Labneh**

Formula	% by Weight
Labneh	**42.9**
All purpose flour	46.0
Baking powder	0.9
Neutral oil	10.2
Total	**100.00**

Procedure

- In a Hobart type mixer blend all the ingredients and mix using the dough hook attachment.
- Divide the dough into portions and roll out to approximately ¼" thickness.
- Transfer rolled dough pieces into a pan and cook over medium heat for approximately 3 minutes per side, or until golden.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

BULLETIN # 142
Version # 1.0

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.

TRADEMARKS OWNED OR USED UNDER LICENSE BY LACTALIS CANADA, TORONTO, ON M9C 5J1