

## CONTRIBUTION

### Malt Baget CRAFT-MALZ ile çalışılmış



#### Ön Hamur:

Buğday unu	1,500 kg
Maya	0,030 kg
Su, yaklaşık	1,500 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>3,030 kg</b>

Yoğurma süresi: 4 dakika, yavaş

Hamur sıcaklığı: 20 °C – 22 °C

Dinlendirme süresi: Yaklaşık 3 saat oda sıcaklığında, daha sonra gece boyu dolapta

#### Malt Baget:

Buğday unu	6,500 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
Ön hamur	3,030 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Tuz	0,220 kg
Maya	0,130 kg
Su, yaklaşık	6,000 l

Damla çikolata \*) 0,800 kg

Ceviz \*) 1,500 kg

**Toplam ağırlık** 21,180 kg

\*) Son 1 dakika içinde yavaşça ekleyin.

Yoğurma süresi:	2 + 6 dakika (hamur kazan duvarından ayrılana kadar)
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 26 °C
1.Fermantasyon:	Yaklaşık 30 dakika
Hamur ağırlığı:	0,350 kg
Ara dinlendirme:	Yaklaşık 15 dakika
İşleme:	Baget
2.Fermantasyon:	Geciktirilmiş fermantasyon +5 °C
Fırın sıcaklığı:	240 °C
Pişirme süresi:	25 dakika
Uygulama:	Hamurlar baget şeklinde işlenir. Daha sonra dolaba koyulur. Ertesi gün hamur kontrollü bir şekilde mayalanmaya bırakılır, bıçak atılır ve pişirilir.

**Labne-Karışımı:**

Labne peynir	0,250 kg
Maydanoz	0,005 kg
Limon suyu	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,255 kg</b>

Uygulama: Labne peyniri kremi bir hal alana kadar çırpılır. Ardından maydanoz ilave edilir, isteğe göre limon suyu, tuz ve karabiber eklenir.

**Rezene-Sotelenmiş Sebze:**

Rezene	0,800 kg
Domates, kurutulmuş	0,050 kg
Tereyağı	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,850 kg</b>

Uygulama: Rezenenin dış yaprakları koparılır, yıkanır ve ince dilimlenir. Kurutulmuş domatesler küp küp doğranır. Yağ tavada eritilir ve rezeneyi ekledikten sonra yaklaşık 3 dakika tavanın kapağı kapatılarak sotelenmesi beklenir. Tuz ve karabiber isteğe göre koyulur ve soğuduktan sonra domates ilave edilir.

**10 adet için:**

Malt baget	20 adet
Labne karışımı	0,255 kg
Sucuk	40 dilim
Portakal dilimleri	30 dilim
Sotelenmiş Rezene	0,850 kg