

Savoury

Sesame-Chilli Monkey Bread

FROST DIAMANT ile çalışılmış

Hamur:

Buğday unu	10,000 kg
FROST DIAMANT	0,300 kg
Yumurta	1,500 kg
Tereyağ	2,000 kg
Şeker	0,500 kg
Tuz	0,220 kg
Maya	0,600 kg
Su, yaklaşık	3,000 l
Toplam ağırlık	18,120 kg

Peynir-baharat karışımı:

Emmental peyniri, rendelenmiş	4,000 kg
Susam	2,000 kg
<u>Otlar, tuz, kara biber, kırmızı biber, chili biber</u>	<u>isteğe göre</u>
Toplam ağırlık	6,000 kg

Yoğurma süresi:	2 + 8 dakika
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 28 °C
1.Fermantasyon:	Yaklaşık 20 dakika
Ara dinlendirme:	Yok
Hamur ağırlığı:	İREKS "Kuchenzweg" kalıp: 0,150 kg lale muffin kalıp: 0,080 kg
2.Fermantasyon:	8 °C – 10 °C gece boyunca
Fırın sıcaklığı:	190 °C – 200 °C
Pişirme süresi:	20 – 25 dakika

REÇETE SERVİSİ

.....
**STREET
FOOD***
*[baked]
.....

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS

Uygulama:

1.Fermantasyondan sonra, hamur yaklaşık 10 mm olacak şekilde açılır ve 2,0 cm genişliğinde şeritler olarak kesilir. Hamur şeritleri önce eritilmiş tereyağına, ardından peynirli baharat karışımına batırılır. Şeritler yaklaşık 2,0 cm genişliğinde kesilir ve terayağı sürülmüş kalıplara yerleştirilir. Gece boyunca yaklaşık 10 °C' de bekletilir ve ertesi gün pişirilir.



REÇETE SERVİSİ

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS