

## Twister, Domates ve Yeşil Dinkel Dolgulu VEGRAİN GREEN SPELT SNACK, İREKS RUSTICO ve MALT-EKSTRAKT ile çalışılmış



### Domates-Yeşil Dinkel Dolgusu:

Konserve domates, doğranmış 0,600 kg  
Su 0,600 l

VEGRAİN GREEN SPELT SNACK 0,600 kg  
Toplam ağırlık 1,800 kg

Uygulama: Domates ve su kaynatılır, VEGRAİN GREEN SPELT SNACK ilave edilip karıştırılır.

### Hamur:

Buğday unu tip 550 10,000 kg  
İREKS RUSTICO 0,400 kg  
MALT-EKSTRAKT 0,200 kg  
Vegan margarin 0,400 kg  
Tuz 0,150 kg  
Maya 0,600 kg  
Yaprak buz 1,600 kg  
Su, yaklaşık 3,150 l  
Toplam ağırlık 16,500 kg

Yoğurma süresi: 3 + 2 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: 23 °C

1. Fermantasyon: 30 dakika  
Hamur ağırlığı: İsteğe göre  
Ara dinlendirme: Yok  
Uygulama: Her 1 kg hamura 0,250 – 0,300 kg yağ yedirilerek üç basit tur verilir. Her tur arasında hamur 10 dakika dinlendirilir, daha sonra 3 mm kalınlığında ve yaklaşık 20 cm genişliğinde açılır. Hamurun yarısına domates-Yeşil Dinkel dolgusu sürülür ve diğer yarısı üzerine yerleştirilir. Üzerine kurutulmuş Akdeniz otları serpilir, 2 cm genişliğinde şeritler kesilir ve karşılıklı bükülür. Tepsilere dizilir ve 2.fermantasyondan sonra buhar verilerek pişirilir.
2. Fermantasyon: Yaklaşık 30 dakika  
Fırın sıcaklığı: 230 °C, buhar verilir  
Pişirme süresi: 12 – 15 dakika