

Antipasti Corners

KARTOFFEL-KRUSTE ile çalışılmış

Hamur:

Buğday unu	0,700 kg
KARTOFFEL-KRUSTE	0,300 kg
Maya	0,030 kg
<u>Su (35° C)</u>	<u>1,150 l</u>
Toplam ağırlık	2,180 kg

Karıştırma süresi:	6 dakika, yavaş
Hamur sıcaklığı:	28 °C
1. Fermantasyon:	30 dakika
Hamur ağırlığı:	60 cm x 20 cm ölçülerinde 1 tepsi için 0,850 kg
Ara dinlendirme:	Yok
2. Fermantasyon:	Yaklaşık 45 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C, hafif istim verilir
Pişirme süresi:	26 dakika
Uygulama:	1. Fermantasyondan sonra hamur, yağlı kağıt serilmiş tepsiye açılır ve dinlendirmeye bırakılır. Yaklaşık 45 dakika sonra hamurun üzerine rendelenmiş peynir serpiştirilir ve buhar verilerek pişirilir. Pişirdikten sonra hamur hafifçe soğumaya bırakılır, kenarının bir tarafından kesilerek üstü tabandan ayrılır. Pişmiş hamur ılık halde iken bu işlem sorunsuz bir şekilde tamamlanabilir.

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

<u>Dolgu:</u>	
Buğday unu	0,030 kg
Kaşar, rendelenmiş	0,250 kg
Yumurta	0,100 kg
Quark	0,210 kg
Ekşi krema	0,210 kg
Kabak	0,350 kg
Patlıcan	0,150 kg
Biber	0,100 kg
Soğan	0,045 kg
Sarımsak	0,020 kg
Tuz	0,020 kg
<u>Karabiber/Muskat</u>	<u>isteğe göre</u>
Toplam ağırlık	1,485 kg

Ağırlık: 0,800 kg – 1,000 kg

Fırın sıcaklığı: Yaklaşık 180 °C

Pişirme süresi: 10 – 15 dakika

Uygulama: Yumurta, quark ve ekşi krema karıştırılır, buğday unu ve kaşar peyniri karıştırılarak ilave edilir ve hamur haline getirilir. Soğan ve sarımsaklar küçük doğranır ve pembeleşinceye kadar kızartılır. Daha sonra doğranmış kabak ve patlıcanlar üzerine eklenir. Kızartılmış sebzelere ince doğranmış biber ve quark karışımı ilave edilir. İsteğe göre baharatlandırılır. Ekmek tabanının üzerine bu dolgu sürülür, üst kısmıyla kapatılır ve orta sıcaklıkta tekrar pişirilir.



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