

Karabuğday kabuğu

MEIN BUCHWEIZEN ve BUCHWEIZEN-SAUERTEIG ile çalışılmış



Çavdar unu tip 1150	2,500 kg
Buğday unu tip 550	3,200 kg
MEIN BUCHWEIZEN	4,000 kg
BUCHWEIZEN-SAUERTEIG	0,300 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	7,300 l
Toplam ağırlık	17,450 kg

Yoğurma süresi:	6 + 2 dakika, spiral yoğurucu
Hamur sıcaklığı:	27 °C – 29 °C
1. Fermantasyon:	Yaklaşık 45 dakika
Hamur ağırlığı:	1,200 kg
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme şekli:	Rustik, yuvarlak
2. Fermantasyon:	40 – 45 dakika
Fırın sıcaklığı:	250 °C'de fırına verilir daha sonra sıcaklık 210 °C'ye düşürülür.
Pişirme süresi:	50 – 60 dakika