

Doppelsemmel (İkili Roll)

İREKS RUSTICO ve İREKS-WEIZENSAUER ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
İREKS-WEIZENSAUER	0,200 kg
Margarin	0,100 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,300 kg
Su, yaklaşık	5,700 l
Toplam ağırlık	16,900 kg

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 26 °C

1. Fermantasyon: Yok

Hamur ağırlığı: 1,800 kg/30 adet

Ara dinlendirme: Yaklaşık 20 dakika

İşleme şekli: Yuvarlak

2. Fermantasyon: 50 – 55 dakika

Fırın sıcaklığı: 240 °C'de fırında verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 200 °C'ye düşürülür.

Pişirme süresi: Yaklaşık 18 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra hamur bölme makinesi ile bölünür ve yuvarlanır. Hamur parçaları çift halinde, dikiş yeri yukarı bakacak şekilde mayalanma tepsisine dizilir. Mayalanma süresinin $\frac{3}{4}$ 'ünde üzerine uzunlamasına bıçak atılır ve buhar verilerek pişirilir.

