

Pavé

LIEVITO MADRE PANE ve İREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ ile çalışılmış



Buğday unu tip 550	7,500 kg
İREKS çavdar unu tip 1150	1,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
İREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Bitkisel yağ	0,100 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,150 kg
Su	7,500 l
Toplam ağırlık	18,050 kg

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 26 °C

1. Fermantasyon: 60 dakika

Hamur ağırlığı: 0,400 kg

Ara dinlendirme: Yok

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra hamur parçaları Pavé (parke taşı) şeklinde kesilir ve ekmek paşalarına yerleştirilir. Son fermantasyondan sonra hamur parçaları kesilir ve buhar verilerek pişirilir.

2. Fermantasyon: 60 dakika
- Fırın sıcaklığı: 240 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 220 °C'ye düşürülür.
- Piştirme süresi: Yaklaşık 30 dakika