



REÇETE SERVİSİ



Pão Francês İREKS CHAMPION ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
İREKS CHAMPION	0,150 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,300 kg
Su, yaklaşık	5,500 l
Toplam ağırlık	16,150 kg

Yoğurma süresi:	3 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	22 °C – 24 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	1,950 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	15 dakika
İşleme şekli:	Mini baget
2. Fermantasyon:	70 dakika
Fırın sıcaklığı:	230 °C, buhar verilerek
Pişirme süresi:	18 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra hamur bölme makinesi ile bölünür ve yuvarlanır. Hamur parçalarına mini baget şekli verilir. Yaklaşık 5 dakika dinlendirme süresinden sonra, küçük bir hamur parçasından daha fazla sarabilmek için, hamur, kruvasan sarma makinesine gergin bir şekilde sarılır. Dikişler aşığa bakacak şekilde baget tepsilerine dizilir ve mayalanmaya bırakılır. Pişirmeden önce hamurun ortasına çapraz bıçak atılır ve çok fazla buhar vermeden pişirilir.

