Dinkel-Ham dinkel-Çift düğüm

IREKS-DINKEL-GRÜNKERN ve EISZEIT ile çalışılmış

Dinkel unu tip 630	6,500 kg
IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	3,500 kg
EISZEIT	0,200 kg
Bitkisel yağ	0,150 kg
Tuz	0,020 kg
Maya	0,100 kg
Su, yaklaşık	7,500 l
Toplam ağırlık	17,970 kg

Yoğurma süresi:	6 + 6 dakika, spiral yoğurucu
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 26 °C
1. Fermantasyon:	Gece boyu 5 °C'de
Hamur ağırlığı:	0,100 kg – 0,120 kg
Ara dinlendirme:	Yok
Uygulama:	Hamur yağlanmış tepsilere koyulur ve mayalanmaya bırakılır. Ertesi gün hamur yaklaşık 1 saat odada temperlemeye bırakılır. Daha sonra hamur, unlanmış tezgahın üzerine alınır ve uzunlamasına şekil verilir (2 x 15 cm). Çift örgü yapılır, Topping'e batırılır ve tepsilere koyulur. Hamur parçaları 2. Fermantasyona bırakılır ve daha sonra buhar verilerek pişirilir.
Topping:	IREKS-DINKEL-GRÜNKERN ve dinkel unu karışımı (1:1)

2. Fermantasyon:	30 – 45 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık düşürülür
Pişirme süresi:	Yaklaşık 20 dakika