

Apricot Focaccia

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG

ve MELLA-PERSIQUICK ile çalışılmış

(reçete, yaklaşık 120 adet için)

Hamur:

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG	5,000 kg
Yumurta	0,900 kg
Maya	0,350 kg
Su, yaklaşık	1,650 l
Toplam ağırlık	7,900 kg

Karıştırma süresi:	2 + 6 – 8 dakika
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 26 °C
1.Fermantasyon:	Yaklaşık 10 dakika
Hamur ağırlığı:	1,950 kg
Ara dinlendirme:	Yaklaşık 10 dakika
İşleme şekli:	Uzun
2.Fermantasyon:	Yaklaşık 60 dakika
Fırın sıcaklığı:	220 °C
Pişirme süresi:	8 – 10 dakika

Persipan dolgu:

MELLA-PERSIQUICK	2,500 kg
Yumurta	0,250 kg
Su	1,250 l
Toplam ağırlık	4,000 kg

Karıştırma süresi:	Tüm malzemeler pürüzsüz oluncaya kadar karıştırılır
Kabarma süresi:	Yaklaşık 10 dakika
Hamur ağırlığı:	0,030 kg

REÇETE SERVİSİ

.....
**STREET
FOOD***
*[baked]
.....

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS

Uygulama:

Ara dinlendirmeden sonra, hamur parçalara ayrılır ve yuvarlak şekil verilir. Kısa bir dinlendirmeden sonra, hamur açma makinesiyle uzun parçalar halinde açılır. Hamur parçaları fırın kağıdı serilmiş tepsilerin üzerine koyulur ve mayalandırmaya bırakılır. Mayalandırmanın $\frac{3}{4}$ ünde, parmaklarla bastırılarak çukur yapılır ve persipan dolgu koyulur. Her bir focaccia'nın üzerine yaklaşık 0,060 kg olacak şekilde kayısı parçaları yerleştirilir, kıyılmış antep fıstığı serpiştirilir ve sonra fırına verilir. Pişirildikten sonra, Apricot Focaccia'nın üzerine tereyağ sürülür ve soğuduktan sonra pudra şekeri serpiştirilir.



REÇETE SERVİSİ

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS