

CONSTRUCTION

Çavdar-Dinkel-Malt Ekmeği KÖNIG LUDWIG-BROT ile çalışılmış



Çavdar-Dinkel-Malt Ekmeği:

Çavdar unu tip 1150	4,000 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
Temel hamur ekşisi DY 160	1,600 kg
Maya	0,200 kg
Su, yaklaşık	6,400 l
Toplam ağırlık	17,200 kg

Yoğurma süresi:	6 + 2 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C – 28 °C
1.Fermantasyon:	30 dakika
Hamur ağırlığı:	0,900 kg
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme:	Yuvarlak
2.Fermantasyon:	60 – 70 dakika
Fırın sıcaklığı:	250 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra 200 °C'ye düşürülür
Piştirme süresi:	50 dakika
Uygulama:	1.Fermantasyondan sonra hamur dinlendirilir, tartılır ve yuvarlanır. Unlanmış tarafları yukarı gelecek şekilde bezli tepsilere koyulur ve mayalanmaya bırakılır. Fermantasyon sonunda ekmekler buhar verilerek pişirilir. 2 dakika sonra baca açılır ve ekmekler iyice pişirilir.

Meyan kökü ile Ravent-Nar-Komposto:

Ravent	0,750 kg
Su	0,050 l
Çubuk tarçın	1 adet
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE GRANATAPFEL	0,025 kg
Meyan kökü	0,050 kg
Nar	0,045 kg
Toplam ağırlık	0,920 kg

Uygulama:

Ravent yıkanır, soyulur ve yaklaşık olarak 1 cm büyüklüğünde kesilir. Su kaynatılır. Çubuk tarçın, DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE GRANATAPFEL ve ravent eklenir, katılaşana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra küp doğranmış meyan kökü ve nar ilave edilir.

Yabani sarımsakta dana fileto:

Dana fileto	1,000 kg
Yabani sarımsak	0,500 kg
Sıvıyağ	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre

Uygulama:

Filetolar yıkanır, kurulanır ve bir bıçakla temizlenir. Yabani sarımsak ince kıyılır. Filetoların üzerine tuz ve karabiber eklenir. Bir fırça yardımı ile sıvıyağ sürülür ve sıkıca bastırarak yabani sarımsağın içine bulanır. Ardından fileto alüminyum folyoya sarılıp öncesinde 80 °C'de ısıtılmış fırına verilir ve çekirdek sıcaklığı 57 °C'ye kadar pişirilir.

Kuşkonmaz:

Kuşkonmaz, yeşil	10 çubuk
Tereyağı	0,020 kg
Şeker	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre

Uygulama:

Kuşkonmaz yıkanılır, alttan üçte bir kısmı soyulur ve odunsu uçları kesilir. Su kaynatılır. Tereyağı, şeker ve tuz ilave edilir ve yaklaşık 5 dakika sertleşene kadar pişirilir.

Kızartılmış Karides:

Kabuklu karides	10 adet
Sarımsak	½ diş
Zeytinyağı	İsteğe göre
Acı biber, küçük doğranmış	İsteğe göre
Deniz tuzu	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre

Uygulama:

Keskin bir bıçak ile karidesin sırtı uzunlamasına kesilir ve içindeki bağırsağı alınır. Altta kalan $\frac{1}{3}$ kısmı uzunlamasına kesilir. Ardından yıkanıp kurulanır, deniz tuzu ve karabiber eklenir. Sıvıyağı ısıtılır, sarımsak, doğranmış acı biberler ve karidesler büyüklüğe göre 1 – 2 dakika kızartılır.

10 adet için:

Roggen-Dinkel-Malt ekmeği	10 Dilim
Meyan köklü Ravent-Nar-Kompostosu:	0,750 kg
Yabani sarımsakta fileto	0,750 kg
Kuşkonmaz, yeşil	10 çubuk
Karides	10 adet