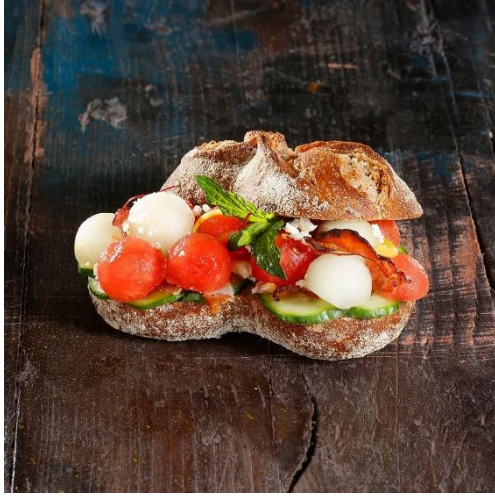


CONTINENTAL

Spesiyal Küçük Ekmek CASTANOCE ile çalışılmış



Spesiyal Küçük Ekmek:

Buğday unu	5,000 kg
CASTANOCE	5,000 kg
PURBACK 1856	0,200 kg
Tuz	0,210 kg
Maya	0,250 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>6,200 l</u>
Toplam ağırlık	16,860 kg

Yoğurma süresi:	4 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	24 °C – 26 °C
1.Fermantasyon:	10 dakika
Hamur ağırlığı:	2,400 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	25 dakika
İşleme:	Uzun, uçlara doğru yuvarlak
2.Fermantasyon:	Yaklaşık 40 dakika
Fırın sıcaklığı:	235 °C, buhar verildikten sonra sıcaklık 220 °C'ye düşürülür
Pişirme süresi:	Yaklaşık 22 dakika
Uygulama:	1.Fermantasyondan sonra hamurlar tartılır, yuvarlanarak ve ara dinlendirmeye bırakılır. Daha sonra hamur parçalarına yuvarlak şekil verilir. Hamur parçaları bol çavdar unu ile unlanır ve 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Ardından hamurlar çavdar ununda uzatılır ve hamurun uç kısımlarının yuvarlak hale gelmesi için ortasına sıkıca bastırılır. 2.Fermantasyon için hamurlar bezli tepsilere koyulur. ¾ mayalandıktan sonra hamurlar ters çevrilir ve çekme aparatına yerleştirilir. Son olarak buhar verilir ve pişirilir.

Koyun peyniri-Kreması:

Koyun peyniri	0,130 kg
Süzme yoğurt	0,070 kg
Salça	1 çay kaşığı
Sarımsak, kıyılmış	İsteğe göre
Toz kırmızı biber	İsteğe göre
Toplam ağırlık	0,200 kg

Uygulama:

Koyun peyniri ile süzme yoğurt mikserle koyulur. Salça ve taze kıyılmış sarımsak eklenip karıştırılır. İsteğe göre toz kırmızı biber koyulur.

Kavun-Nane-Salata:

Karpuz	0,250 kg
Kavun	0,250 kg
Lime limon suyu	0,010 l
Tuz	İsteğe göre
Nane	İsteğe göre
Toplam ağırlık	0,530 kg

Uygulama:

Kavun ve karpuz ikiye bölünür, kepçe ile yarımküreler çıkartılır. Sosu için lime limon suyu ve bir tutam tuz karıştırılır. Sos, kavun ile karpuzun üzerine dökülür ve içini çekmesi için yaklaşık 1 saat beklenir. Son olarak nane ince kıyılır ve karıştırılır.

10 adet için:

Castanocini	10 adet
Koyun peyniri-kreması	0,200 kg
Salatalık	0,150 kg
Kavun-Nane-Salatası	0,500 kg
Pastırma, kızartılmış	0,200 kg
Koyun peyniri	0,050 kg
Çili biberi	İsteğe göre