

# Mini Panini Burgers

REX DURUM ile çalışılmış

Buğday unu	8,000 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Karabiber	0,040 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,300 kg
Su (yaklaşık 30° C)	9,000 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>19,540 kg</b>

- 1.Karıştırma süresi: 10 dakika, yavaş (Hobart mikser)  
Hamur sıcaklığı: 26 °C  
1.Fermantasyon: 30 dakika  
2.Karıştırma süresi: 3 dakika, yavaş  
Hamur ağırlığı: 0,050 kg  
Ara dinlendirme: Yok  
İşleme şekli: akışkan hamur  
2.Fermantasyon: 30 – 35 dakika  
Fırın sıcaklığı: 240 °C 'de fırına verilir, hafif istim verildikten sonra sıcaklık 200 °C 'ye düşürülür  
Pişirme süresi: 25 dakika

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:** Lastiklenmeyi önlemek için hamur yavaş hızda karıştırılır. Hamur işlemeden önce bir kez daha kısaca karıştırılarak gazı çıkarılır, sıkma torbasına doldurulur, hamburger tepsilerine sıkılarak dinlendirmeye bırakılır.
- 2.Fermantasyondan sonra üzerine susam serpiştirilir ve hafif istim verilerek pişirilir.
- Öneri:** Bu küçük ekmekler dondurucuda saklamak için çok uygundur. Daha sonraki işlemler için çok hızlı bir şekilde çözündürülüp ortadan kesilebilir.
- Servis önerisi:** Domates ve mozzarella dilimleri koyulur ve taze kekik yaprağıyla süslenir, daha sonra peynir eriyene kadar tost makinesinde birkaç dakika kızartılır.



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