



REÇETE SERVİSİ



## Rosenbrötchen İREKS RUSTICO ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Margarin	0,100 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,250 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5,600 l</u>
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>16,550 kg</b>

Yoğurma süresi:	3 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	2,100 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	Yaklaşık 20 dakika
İşleme şekli:	Yuvarlak
2. Fermantasyon:	Yaklaşık 45 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık düşürülür.
Pişirme süresi:	20 – 22 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra hamur bölme makinesi ile yağlanmış kalıplara bölünür ve yuvarlanır. Ardından hamur parçalarının dikişleri aşağı bakacak şekilde mayalanma tepsilere dizilir ve mayalanmaya bırakılır. Mayalanmanın  $\frac{3}{4}$ 'de hamurlar çevrilir ve buhar verilerek pişirilir.

