

Stirata

DINKEL-HONIG-KRUSTIS

ve İREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ ile çalışılmış



DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
İREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,200 kg
Zeytinyağı	0,300 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	7,200 l
Toplam ağırlık	17,850 kg

Yoğurma süresi: 5 + 12 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: 26 °C – 27 °C

1. Fermantasyon: Yaklaşık 30 dakika

Hamur ağırlığı: 0,750 kg

Ara dinlendirme: Yok

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, unlanmış pasalara koyulur ve 5 °C'de mayalanmaya bırakılır. Ertesi gün hamur parçaları yaklaşık bir saat odada bekletilir. Daha sonra hamur unlanmış tezgaha alınır ve üzerine dikkatlice bastırılır. Sonrasında açma makinasında uzunlamasına açılır ve üzerine zeytinyağı sürülür. Son olarak üzerine kaya tuz serpilir ve buhar vermeden pişirilir.

2. Fermantasyon: Gece boyu 5 °C'de

Fırın sıcaklığı: 240 °C, buhar verilmez

Pişirme süresi: 20 – 22 dakika