

CONFIGURATION

Dinkel-Tost Ekmeđi DINKEL-HONIG-KRUSTIS ile çalışılmış



Dinkel-Tost Ekmeđi:

| | |
|-----------------------|------------------|
| DINKEL-HONIG-KRUSTIS | 10,000 kg |
| VOLTEX | 0,100 kg |
| řeker | 0,300 kg |
| Margarin | 0,200 kg |
| Maya | 0,500 kg |
| Su | 5,000 l |
| Toplam ağırlık | 16,100 kg |

| | |
|------------------|-----------------------|
| Yođurma sđresi: | 3 + 7 dakika |
| Hamur sıcaklığı: | 25 °C – 26 °C |
| 1.Fermantasyon: | Yok |
| Hamur ağırlığı: | 0,580 kg |
| Ara dinlendirme: | Yaklaşık 5 dakika |
| İřleme: | Tost (4 parça metodu) |
| 2.Fermantasyon: | 45 – 50 dakika |
| Fırın sıcaklığı: | 240 °C |
| Piřirme sđresi: | Yaklaşık 28 dakika |

Skyr-Zencefil Karışım:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Skyr | 0,100 kg |
| Zencefil, taze | 0,001 kg |
| Limon suyu | 0,001 l |
| Tuz | İsteğe göre |
| Karabiber | İsteğe göre |
| Toplam ağırlık | 0,102 kg |

Uygulama: Zencefil ince rendelenir. Skyr, zencefil ve limon suyu krema olana kadar karıştırılır. İsteğe göre tuz ve karabiber eklenir.

Bezelye:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Bezelye | 0,100 kg |
| Tuz | İsteğe göre |
| Toplam ağırlık | 0,100 kg |

Uygulama: Bezelyeler yaklaşık olarak 2 dakika kaynayan suda haşlanır ve daha sonra buzlu suya daldırılır.

Havuç:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Havuç | 0,300 kg |
| Tuz | İsteğe göre |
| Toplam ağırlık | 0,300 kg |

Uygulama: Havuçlar soyulur ve uzun şeritler halinde dilimlenir. Kaynamış tuzlu suda yaklaşık olarak 4 dakika haşlanır. Daha sonra buzlu suya daldırılır.

Kızartılmış Tofu:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Tofu, doğal | 0,250 kg |
| Buğday unu | 0,050 kg |
| Köri | 0,001 kg |
| Toz kırmızı biber | 0,001 kg |
| Deniz tuzu | 0,001 kg |
| Karabiber | 0,001 kg |
| Sıvıyağ | İsteğe göre |
| Toplam ağırlık | 0,304 kg |

Uygulama: Tofu dilimlenir. Buğday unu baharatlarla karıştırılır, tofu dilimleri içine atılır. Sıvıyağ ısıtılır ve tofu dilimleri yaklaşık olarak her iki taraflı 1 dakika olacak şekilde kızartılır.

10 adet için:

| | |
|----------------------------------|----------|
| Tost ekmeđi | 15 dilim |
| Fıstık ezmesi | 0,075 kg |
| Yer fıstığı, kavrulmuş, kıyılmış | 0,025 kg |
| Viřne, çekirdeksiz | 0,150 kg |
| Marul | 0,100 kg |
| Skyr-Zencefil Karışım | 0,100 kg |
| Bezelye | 0,100 kg |
| Havuç | 0,200 kg |
| Tofu | 0,250 kg |
| Viřne reçeli | 0,100 kg |