

Durum Buğdaylı Ekmek

LIEVITO MADRE PANE ile çalışılmış



Durum buğdayı	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,120 kg
Su, yaklaşık	7,600 l
Toplam ağırlık	17,870 kg

Yoğurma süresi: 4 + 8 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: 26 – 27 °C

1. Fermantasyon: 30 – 40 dakika

Hamur ağırlığı: Yaklaşık 0,650 kg

Ara dinlendirme: 5 dakika

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, yuvarlanır ve uzunlamasına şekil verilir. Son fermantasyondan sonra buhar verilerek pişirilir.

2. Fermantasyon: 60 dakika 30 °C'de ve %80 bağıl nemde, isteğe göre hamur parçaları 5 °C'de geciktirilmiş fermantasyona bırakılabilir

Fırın sıcaklığı: 230 °C'de, buhar verilir

Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala baca açılır

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 dakika