

Simit

İREKS RUSTICO, İREKS-WEIZENSAUER ve PANIMALTIN ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
İREKS RUSTICO	0,200 kg
İREKS-WEIZENSAUER	0,200 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,200 kg
Su, yaklaşık	5,300 l
Toplam ağırlık	16,100 kg

Yoğurma süresi:	4 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	24 °C – 26 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	1,800 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	15 dakika
İşleme şekli:	Simit
2. Fermantasyon:	40 dakika
Fırın sıcaklığı:	250 °C'de, buhar verilerek
Pişirme süresi:	15 – 18 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra, hamur bölme makinesi ile bölünür ve yuvarlanır. Hamur parçaları kısa bir dinlendirme süresinden sonra sarma makinesini kullanarak şerit şekline getirilir, gerekirse biraz uzatılır ve halka halinde çifte bükülür. Şekillendirilen halkalar, 1,000 kg PANİMALTIM ve 2,000 l sudan oluşan karışıma batırılır, susama bandırılır ve pişirme kâğıtlı tepsilere koyularak 2. Fermantasyona bırakılır. Ardından buhar verilerek pişirilir.

