

# Calzone Bagels

PIZZA-QUICK, DURUM-SAUERTEIG ve

GERSTEN-MALTEX ile çalışılmış

Buğday unu	5,000 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
PIZZA-QUICK	4,000 kg
DURUM-SAUERTEIG	0,300 kg
MALT EKSTRAKT MABA	0,150 kg
Sıvı yağ	0,500 kg
Maya	0,400 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5,300 l</u>
Toplam ağırlık	16,650 kg

Karıştırma süresi:	3 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
1.Fermantasyon:	20 dakika
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme şekli:	Dolgulu Bagel
2.Fermantasyon:	30 – 40 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de fırına verilir sıcaklık daha sonra düşürülür, buhar verilir
Fırın sıcaklığı:	Yaklaşık 17 dakika

REÇETE SERVİSİ

.....  
**STREET  
FOOD\***  
\* [baked]  
.....

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.  
Çerkezköy Organize Sanayi  
Bölgesi  
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5  
59510 Kapaklı / Tekirdağ  
TÜRKİYE  
Tel: +90 282 758 20 20  
Fax: +90 282 758 21 21  
ireks@ireks.com.tr  
www.ireks.com.tr

  
**İREKS**

Uygulama:

1.Fermantasyondan sonra hamur yaklaşık 1,8 cm kalınlığında açılır (20 cm x 25 cm boyutlarında 2 adet bagel için). Üzerine peynir, salam, zeytin ve kırmızı biber serpilerek rulo şekline getirilir. Rulo şeklindeki hamur ortasından uzunlamasına ikiye kesilir. Kesilen yüzeyi yukarı bakacak şekilde bagel kaplarına yerleştirilir ve dinlendirmeye bırakılır.  
2.Fermantasyondan sonra hamur parçalarının üzerine peynir serpilir ve buhar verilerek pişirilir.



REÇETE SERVİSİ

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.  
Çerkezköy Organize Sanayi  
Bölgesi  
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5  
59510 Kapaklı / Tekirdağ  
TÜRKİYE  
Tel: +90 282 758 20 20  
Fax: +90 282 758 21 21  
ireks@ireks.com.tr  
www.ireks.com.tr

**İREKS**