



REÇETE SERVİSİ



## Laugenbrezeln İREKS RUSTICO ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
İREKS RUSTICO	0,300 kg
Tereyağı/Margarin	0,400 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,300 kg
Buz	0,800 kg
Su (yaklaşık. 6 °C), yaklaşık	4,000 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>16,000 kg</b>

Yoğurma süresi: 6 + 5 dakika

Hamur sıcaklığı: 22 °C – 24 °C

1. Fermantasyon: Yok

Hamur ağırlığı: 2,100 kg/30 adet

Ara dinlendirme: Yaklaşık 30 dakika

İşleme şekli: Brezel

2. Fermantasyon: Yaklaşık 10 dakika

Fırın sıcaklığı: 230 °C'de fırına verilir, daha sonra sıcaklık düşürülür. Buhar verilmez.

Pişirme süresi: 16 – 18 dakika

**Uygulama:**

Hamur, ara dinlendirmeden sonra parçalara bölünür ve yaklaşık 10 dakika dinlendirilir. Ardından hamur parçaları kruvasan sarma makinesini kullanarak şerit şekline getirilir, şeritler daha da uzatılır, brezel şeklinde işlenir ve mayalanmaya bırakılır. 2. Fermantasyondan sonra hamurlar yaklaşık -5°C'de dondurulur. Brezeller pişirmeden hemen önce Brezellauge'ye bandırılır, kesilir, üzerine brezel tuzu serpilir ve buhar verilmeden baca açık şekilde pişirilir.

**Genel bilgi:**

Brezellaue ile çalışırken eldiven ve koruyucu gözlük takın!

