

# PÃO DE QUEIJO

PÃO DE QUEIJO	10,000 kg
Yumurta	4,000 kg
Kaşar peyniri, rendelenmiş	4,000 kg
Sıvı yağ	1,500 kg
Su	4,000 l
<hr/> Toplam ağırlık	23,500 kg

Yoğurma süresi:	3 – 5 dakika, orta hızda
Dinlendirme süresi:	10 – 15 dakika
Hamur ağırlığı:	0,025 kg – 0,040 kg
Fırın sıcaklığı:	210 °C
Pişirme süresi:	20 – 25 dakika (hamur ağırlığına göre)

Uygulama: Dinlendirme süresinden sonra hamur parçalara ayrılır ve küçük top şekli verilir. Küçük toplar daha sonra pişirilmek üzere soğutulabilir veya hemen pişirilebilir. İşleme şeklinde bir sınırlama yoktur. Temel hamurdan bir çok farklı lezzet çeşidi yapılabilir.



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**