



REÇETE SERVİSİ



Schrippen İREKS RUSTICO ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Margarin	0,100 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,200 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5,600 l</u>
Toplam ağırlık	16,500 kg

Yoğurma süresi:	3 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 28 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	1,800 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	20 dakika
İşleme şekli:	Mini baget
2. Fermantasyon:	45 – 55 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de fırına verilir, daha sonra sıcaklık düşürülür. Buhar verilmez.
Pişirme süresi:	17 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra hamur bölme makinesi ile bölünür, yuvarlanır ve dikişleri aşağı bakacak şekilde mayalanma tepsilerine dizilir. Yaklaşık 20 dakika dinlendirme süresinden sonra, hamur parçalarının ortalarına avuç içi ile bastırılır, katlanır ve hafifçe uzatılır. Net bir dikiş oluşmalıdır. Dikişler aşığa bakacak şekilde mayalanma tepsilerine dizilir ve 2. Fermantasyona bırakılır. Pişirmeden önce hamurlar döndürülür ve buhar verilerek pişirilir.

