

# Durum buğdayından gevrek halkalar

## RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG ve STABILASE ile çalışılmış



Buğday unu tip 550	8,500 kg
Buğday irmiği	1,000 kg
RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG	0,500 kg
STABILASE	0,150 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	7,200 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>17,650 kg</b>

Yoğurma süresi: 3 + 7 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 27 °C

1. Fermantasyon: Yaklaşık 30 dakika

Hamur ağırlığı: 0,600 kg

Ara dinlendirme: Yaklaşık 15 dakika

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra tartılır ve buğday unu ile yuvarlanır. Ara dinlendirmeden sonra hamur parçalarının ortasına bastırılır ve dikiş yeri aşağı gelecek şekilde buğday irmiği ile yuvarlak halka şekline getirilir. Daha sonra dikiş yeri aşağı gelecek şekilde buğday unu ve buğday irmiği serpilmiş pasalara koyulup mayalanmaya bırakılır. Ertesi gün hamur parçaları 30 – 60 dakika odada bekletilir, dikiş yeri yukarı gelecek şekilde, buhar verilmeden pişirilir.

2. Fermantasyon: 5 °C'de gece boyu

Fırın sıcaklığı: 240 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 210 °C'ye düşürülür.

Pişirme sıcaklığı: Yaklaşık 30 dakika