

# Filled Bread Rolls

REX BAVARIAN DARK ile çalışılmış

## Hamur:

Buğday unu	6,500 kg
REX BAVARIAN DARK	3,500 kg
Sıvı yağ	0,200 kg
Tuz	0,060 kg
Maya	0,250 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5,700 l</u>
Toplam ağırlık	16,210 kg

## Dolgu:

Tereyağ	0,200 kg	} pişirilir
Soğan, doğranmış	0,300 kg	
Sarımsak, doğranmış	0,200 kg	
Pastırma, doğranmış	0,500 kg	
Pırasa, doğranmış	2,000 kg	
Biber, Tuz	isteğe göre	
Yumurta	1,000 kg	
<u>Kaşar peyniri, rendelenmiş</u>	<u>1,500 kg</u>	
Toplam ağırlık	5,700 kg	

Yoğurma süresi:	3 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
1.Fermantasyon:	20 dakika
Hamur ağırlığı:	0,320 kg
Ara dinlendirme:	5 dakika
2.Fermantasyon:	30 – 40 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de fırına verilir daha sonra sıcaklık düşürülür, istim verilir
Piştirme süresi:	Yaklaşık 35 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 60 cm x 15 cm boyutunda açılır. 0,050 kg'lık 6 porsiyon dolgu, hamur parçalarının her birinin merkezine yerleştirilir ve daha sonra hamurun kenarları üzerine hafifçe katlanarak kapatılır. İçleri doldurulmuş hamurlar kat yerleri aşağıda olacak şekilde fırın tepsisine yerleştirilir, hamur kazıyıcının arkasıyla hamurların üzerine hafifçe bastırılır, çavdar unu serpilir ve mayalanmaya bırakılır. Pişirmeden önce her birine çarpı şeklinde kesik atılır 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**