

AVRUPA'NIN EKMEK DÜNYASINDAN LEZZETLİ ÇEŞİTLER

Bijeli Kruh

Buğday unu	10,000 kg
İREKS PRIMAT 10	0,050 kg
Maya	0,300 kg
Tuz	0,200 kg
Su, yaklaşık	5,800 l
Hamur ağırlığı	16,350 kg

Yoğurma süresi:	6 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)
Hamur sıcaklığı:	28 – 30 °C
1. Fermantasyon:	20 dakika
Hamur ağırlığı *:	800 g
2. Fermantasyon:	45 – 60 dakika
Fırın sıcaklığı **:	250 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 210 °C ye düşürülür.
Pişirme süresi **:	Yaklaşık 30 dakika
Hamur işleme şekli:	Hamur kesildikten sonra yuvarlanır ve biraz dinlendirilir. Hamurlara uzun şekil verildikten sonra tepsilere dizilip fermantasyona verilir. Pişirmeden önce hamurlara 4 adet x şeklinde bıçak atılır ve istim verilerek pişirilir.

* Mevcut olan ekmek kalıplarına ve isteğe göre ayarlayınız.

** Fırın sıcaklığını ve pişirme süresini fırınınızın özelliklerine göre ayarlayınız.

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
İstoç Toptancılar Çarşısı 11.
Ada No: 34 - 38 Mahmutbey
34303 BAĞCILAR - İSTANBUL
Tel.: 0212 659 11 11
Fax: 0212 659 11 12
E-mail: ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS