

AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli Çeşitler

Borodino

Kaynatılmış Hamur:

İREKS Çavdar unu	2,000 kg
Su (90 °C)	3,000 l
<hr/>	
Kaynatılmış hamur ağırlığı	5,000 kg

Bekleme süresi: 3 saat

Genel Hamur:

Kaynatılmış Hamur	5,000 kg
İREKS Çavdar unu	6,000 kg
Buğday unu	2,000 kg
İREKS FERTIGSAUER	0,450 kg
İREKS X70 DARK MALT	0,110 kg
İREKS STABILAZ	0,050 kg
Karaman kimyonu, bütün	0,150 kg
Şeker	0,300 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,150 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>6,100 l</u>
Hamur ağırlığı	20,510 kg

Yoğurma süresi:	6 + 2 dakika (Spiral yoğurucu)
Hamur sıcaklığı:	28 °C
1. Fermantasyon:	20 – 30 dakika
Hamur ağırlığı *:	1200 g
Fırın sıcaklığı **:	250 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 200 °C ye düşürülür.
Pişirme süresi **:	60 dakika
Hamur işleme şekli:	Hamur dinlendirildikten sonra tartılır ve yuvarlanır. Hamurlar dikiş yeri alta gelecek şekilde yuvarlak sepetlere yerleştirilir ve pişirilmeden önce üzerine fırça ile su sürülür.

* 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