

# AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli Çeşitler

## Bürlükranz

Buğday unu	10,000 kg
İREKS FROZEN	0,200 kg
İREKS WEİZENSAUER	0,150 kg
Tuz	0,210 kg
Maya	0,250 kg
Su, yaklaşık	6,000 l
Hamur ağırlığı	16,810 kg

Yoğurma süresi:	8 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)
Hamur sıcaklığı:	25 – 26 °C
1. Fermantasyon:	20 dakika
Hamur ağırlığı *:	2,100 kg / Rotamat-tepsi
2. Fermantasyon:	60 dakika
Fırın sıcaklığı **:	240 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 210 °C ye düşürülür.
Pişirme süresi **:	Yaklaşık 22 – 24 dakika
Hamur işleme şekli:	Hamur tartıldıktan sonra 20 dakika dinlendirilir. Rotamat-tepsiye fırça ile sıvı yağ sürülür, hamur üstüne yerleştirilir ve yuvarlanır. 3 - 4 küçük ekmek yan yana yerleştirilir ve her iki sıra bir çelenk şekli oluşturacak şekilde birleştirilir. Dikişli tarafları alta gelecek şekilde unlu bezlere yerleştirildikten sonra fermantasyon odasına veya buzdolabına konulur. Pişirilmeden önce çelenk şeklindeki hamurlar çevrilir. Katlı fırında pişirilmesi önerilir.

\* 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**