

# AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli Çeşitler

## Cabeça

Buğday unu	10,000 kg
İREKS PRİMAT 10	0,050 kg
Maya	0,250 kg
Tuz	0,200 kg
Zeytinyağı	0,200 kg
Su, yaklaşık	5,600 l
Hamur ağırlığı	16,300 kg

Yoğurma süresi: 6 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)

Hamur sıcaklığı: 25 – 26 °C

1. Fermantasyon: 20 – 30 dakika

Hamur ağırlığı \*: 600 g

Hamur işleme şekli : Hamur tartıldıktan sonra yuvarlanır ve kısa bir süre dinlendirilir. Yuvarlanan hamurun yarısı bir merdane ile açılır ve hamurun diğer kısmının üstüne katlanır. Hamurlar katlanmış taraf alta gelecek şekilde unlu bezlere yerleştirilir ve fermantasyona verilir. Pişirmeden önce çevrilir ve istem verilerek pişirilir. Ekmeğin katlanmış tarafı açılmalıdır.

Fırın sıcaklığı \*\*: 240 °C

Pişirme süresi \*\*: Yaklaşık 30 dakika

\* 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**