

AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli Çeşitler

Choriatiko

İREKS NATUREL MİKSİ	1,000 kg
Buğday irmiği	3,000 kg
Buğday unu	6,000 kg
İREKS FORMAT SÜPER	0,100 kg
İREKS WEIZENSAUER	0,300 kg
Tuz	0,220 kg
Maya	0,200 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>6,000 – 6,200 l</u>
Hamur ağırlığı	16,820 – 17,020 kg

Yoğurma süresi:	6 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)
Hamur sıcaklığı:	25 – 26 °C
1. Fermantasyon:	Yaklaşık 40 dakika
Hamur ağırlığı *:	600 g
2. Fermantasyon:	Yaklaşık 50 – 60 dakika
Fırın sıcaklığı **:	230 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 190 °C ye düşürülür.
Pişirme süresi **:	Yaklaşık 40 dakika
Süsleme malzemeleri:	Buğday unu veya İREKS NATUREL MİKSİ.

* 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