

AVRUPA'NIN EKMEK DÜNYASINDAN LEZZETLİ ÇEŞİTLER

Ciabatta

Buğday unu	10,000 kg
İREKS CIABATTA PLUS	0,500 kg
Zeytinyağı	0,200 kg
Tuz	0,230 kg
Maya	0,200 kg
Su, yaklaşık	7,200 l
Hamur ağırlığı	18,330 kg

Yoğurma süresi:	4 + 10 dakika (Spiral yoğurucu)
1. Fermantasyon:	90 – 120 dakika
Hamur ağırlığı *:	50 – 300 g
2. Fermantasyon:	Yaklaşık 10 dakika
Fırın sıcaklığı **:	230 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 200 °C ye düşürülür.
Pişirme süresi **:	Yaklaşık 20 – 30 dakika
Hamur işleme şekli:	Hamur yoğurulduktan sonra, zeytinyağı sürülmüş bir kalıpta dinlendirilir. Dinlendirme süresi sonunda hamur masaya yayılır, istenilen büyüklükte kesilir ve tepsilere dizilir.

* 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

