

# Cozonac

## MELLA-FG plus ile

Buğday unu	10,000 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Sıvı yağ	1,100 kg
Şeker	1,000 kg
Glikoz şurubu	0,700 kg
Yumurta	1,200 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,800 kg
Vanilya aroması	0,020 kg
Limon aroması	0,020 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>2,900 l</u>
Hamur ağırlığı	18,440 kg

Yoğurma süresi:	3 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C
Hamur dinlendirme:	20 – 30 dakika
Hamur ağırlığı:	0,400 kg – 0,450 kg
1. Fermantasyon:	45 dakika
Fırın sıcaklığı:	180 °C
Pişirme süresi:	40 – 45 dakika
Uygulama:	Hamur kısa bir süre dinlendirildikten sonra, 2,5 mm kalınlığında açılır ve üzerine yaklaşık 0,300 kg fındık dolgusu sürülür. İsteğe göre üzerine şekere bulanmış portakal kabuğu rendesi, limon kabuğu rendesi, doğranmış süs kirazından oluşan meyve karışımı serpilir. Hamurlar ortatan ikiye bölünür ve rulo halinde sarılır. İki hamur parçası birbirine dolanır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Fırına vermeden önce üzerlerine yumurta sürülür.

Tatlı klasikler



İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.  
İstoç Toptancılar Çarşısı  
11. Ada No: 34 - 38 Mahmutbey  
34217 BAĞCILAR - İSTANBUL  
TÜRKİYE  
Tel.: +90 212 659 11 11  
Fax: +90 212 659 11 12  
E-mail: ireks@ireks.com.tr  
www.ireks.com.tr

**İREKS**

