

AVRUPA'NIN EKMEK DÜNYASINDAN LEZZETLİ ÇEŞİTLER

Fers à cheval

Ön Hamur:

Buğday unu	2,000 kg
Maya	0,006 kg
Su, yaklaşık	1,300 l
Ön Hamur	3,306 kg

Yoğurma süresi: 4 + 2 dakika (Spiral yoğurucu)

Hamur sıcaklığı: 25 °C

Hamur dinlendirme: 1 gün (yaklaşık 20 °C)

Hamur:

Buğday unu	8,000 kg
Ön Hamur	3,306 kg
İREKS PRİMAT 10	0,050 kg
İREKS X70 DARK MALT	0,010 kg
Maya	0,250 kg
Tuz	0,214 kg
Su, yaklaşık	4,500 l
Hamur ağırlığı	16,330 kg

Yoğurma süresi: 6 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)

Hamur sıcaklığı: 26 °C

Hamur dinlendirme: 20 dakika

Hamur ağırlığı *: 400 – 600 g

Hamur işleme şekli : Hamurlara uzun şekil verilir, kısa bir dinlendirmeden sonra merdane ile üstüne bastırılır ve dikiş alt tarafına gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir. Nal şekli verilir, üstüne un elenir.

Fırın sıcaklığı **: 230 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 210 °C düşürülür.

Pişirme süresi **: Yaklaşık 24 – 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