

Portemanteau

REX DURUM ve ROGGENA ile çalışılmış

Ön hamur

Buğday unu	2,000 kg
Maya	0,040 kg
Su	2,000 l
Hamur ağırlığı	4,040 kg

Yoğurma süresi:	4 dakika (tüm malzemeler tamamen homojen hale gelinceye kadar karıştırılır)
Hamur sıcaklığı:	25 °C
Dinlenme süresi:	3 saat odada, gece boyu +5 °C'de

Hamur:

Buğday unu	6,000 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
Ön hamur	4,040 kg
REX DURUM	1,000 kg
ROGGENA	0,100 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,130 kg
Su	5,400 l
Hamur ağırlığı	17,820 kg

Yoğurma süresi:	4 + 8 dakika
Hamur sıcaklığı:	24 °C – 25 °C
Hamur dinlendirme:	45 dakika plastik küvetlerde üzeri örtülü olarak
Hamur ağırlığı:	0,400 kg
1.Fermantasyon:	10 dakika
Hamur işleme şekli:	Portemanteau
2.Fermantasyon:	Gece boyu +5 °C'de
Fırın sıcaklığı:	235 °C'de ekmek fırına verilir, istim verildikten sonra sıcaklık düşürülür
Pişirme süresi:	25 – 30 dakika

REÇETE SERVİSİ

PASSION

for

Craft



İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr

**İREKS**

Uygulama:

Hamur dinlendirildikten sonra kısa baget olarak şekillendirilir ve kısaca dinlenmeye bırakılır. Ardından hamur parçalarının uçlarının yaklaşık üçte bir kısmı merdane ile açılır ve rulo şeklinde kıvrılır. İşlenen hamur parçaları dikiş yerleri yukarı gelecek şekilde tepsilere yerleştirilir ve gece boyu fermantasyona bırakılır. Pişirmeden önce ters çevrilir, yan kısımlarından kesilir ve istem verilerek pişirilir.



REÇETE SERVİSİ

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr


İREKS