

AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli ÇEŞİTLER

Hamburger Schwarzbrot

Kaynatılmış Hamur:

İREKS Çavdar kırmacı	2,000 kg
Su, kaynamış	2,000 l
Kaynatılmış Hamur	4,000 kg

Dinlenme süresi: 3 saat

Hamur:

Kaynatılmış Hamur	4,000 kg
İREKS Çavdar ezmesi	7,000 kg
İREKS FERTIGSAUER	0,500 kg
İREKS MALT EKSTRAKT sıvı	0,050 kg
Bayat ekmek / Su 1:1	2,000 kg
Maya	0,070 kg
Tuz	0,180 kg
Su, yaklaşık	4,550 l
Hamur ağırlığı	18,350 kg

Yoğurma süresi:	30 dakika, yavaş (Spiral yoğurucu)
Hamur sıcaklığı:	28 – 30 °C
1. Fermantasyon:	50 dakika
Fırın sıcaklığı *:	230 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 190 °C ye düşürülür.
Pişirme süresi **:	120 dakika
Hamur işleme şekli:	Hamur dinlendikten sonra uzun şekil verilir ve tost kalıplarına yerleştirilir.

* 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

