

Hot Cross Buns

MELLA-FG plus ile

Buğday unu	10,000 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Şeker	1,500 kg
Margarin	1,500 kg
Tam yumurta	1,000 kg
Tuz	0,100 kg
Maya	0,700 kg
Süt, yaklaşık	4,000 l
Baharat karışımı	0,100 kg
<hr/> Hamur ağırlığı	<hr/> 19,400 kg

Kuru üzüm, yıkanmış	1,500 kg
Kuş üzümü, yıkanmış	1,500 kg
Portakal kabuğu/Limon kabuğu rendesi	0,750 kg
<hr/> Hamur ağırlığı	<hr/> 23,150 kg

Yoğurma süresi: 2 + 6 dakika
4 dakika, yavaş (meyveler eklenir)

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 27 °C

Hamur ağırlığı: 1,800 kg

1. Fermantasyon: 20 dakika

Fırın sıcaklığı: Yaklaşık 200 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Uygulama: 1. Fermantasyondan sonra hamur 30 parçaya ayrılır, yuvarlanır ve sık aralıklarla yağlanmış tepsilere yerleştirilir. Fermantasyonun 3/4'ünde üzerlerine yumurta sürülür, haç işareti eklenir ve pişirilir.

Haç şekli için malzeme:

Buğday unu	1,000 kg
Katı yağ (Shortening)	0,300 kg
Su	0,750 l
<hr/> Haç şekli için malzeme	<hr/> 2,050 kg

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