



REÇETE SERVİSİ



Mohnzöpfchen (Haşhaşlı Örgü) İREKS RUSTICO ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Margarin	0,100 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,300 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5,500 l</u>
Toplam ağırlık	16,500 kg

Yoğurma süresi:	3 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	1,800 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	Yaklaşık 20 dakika
İşleme şekli:	Örgü
2. Fermantasyon:	Yaklaşık 50 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık düşürülür.
Pişirme süresi:	Yaklaşık 18 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra hamur bölme makinesi ile bölünür ve yuvarlanır. Ardından hamur parçaları hafif unlanır ve pasalara dizilir. Yaklaşık 15 dakika dinlendirme süresinden sonra hamurlar örgü şeklinde işlenir, hafif su ile nemlendirilir ve haşhaşa batırılır. 2. Fermantasyondan sonra buhar verilerek pişirilir.

