

# AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli Çeşitler

## Pide

Buğday unu	10,000 kg
İREKS CIABATTA PLUS	0,400 kg
Sıvı yağ	0,500 kg
Maya	0,300 kg
Tuz	0,200 kg
Su, yaklaşık	6,200 l
Hamur ağırlığı	17,600 kg

Yoğurma süresi:	5 + 5 dakika (Spiral yoğurucu)
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 27 °C
1. Fermantasyon:	Yaklaşık 30 dakika
Hamur ağırlığı *:	400 g
2. Fermantasyon:	Yaklaşık 50 dakika
Fırın sıcaklığı **:	270 °C
Pişirme süresi **:	Yaklaşık 10 dakika
Süsleme malzemeleri:	Susam, çöreo tu

\* 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**