

Pinza

MELLA-FG plus ile

Ön hamur:

Buğday unu	2,000 kg
Maya	0,100 kg
Su	2,000 l
Ön hamur	4,100 kg

Hamur sıcaklığı: 24 °C

Bekleme süresi: 2 saat

Hamur:

Buğday unu	8,000 kg
Ön hamur	4,100 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Şeker	1,500 kg
Tereyağ	1,500 kg
Yumurta sarısı	0,250 kg
Tam yumurta	0,750 kg
Tuz	0,180 kg
Maya	0,400 kg
Su, yaklaşık	2,000 l
<u>Limon, Vanilya, Rom</u>	
Hamur ağırlığı	19,180 kg

Yoğurma süresi: 2 + 8 dakika

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 27 °C

Hamur dinlendirme: 20 dakika

Hamur ağırlığı: 0,400 kg

Fırın sıcaklığı: Yaklaşık 180 °C

Pişirme süresi: 30 dakika (baca açık)

Uygulama: Hamur dinlendikten sonra 0,400 kg'lık parçalara ayrılır, yuvarlak şekil verilir ve yağlanmış tepsilere yerleştirilir. Fermantasyonun 3/4'ünde üzerine yumurta sürülür ve makasla üzerine üç çizik atılır.

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**