

AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli Çeşitler

Ruispalat

Ön Hamur:

İREKS kaba öğütülmüş çavdar	2,000 kg
Su, yaklaşık 70 °C	2,000 l
Ön Hamur ağırlığı	4,000 kg

Bekleme süresi: 3 – 4 saat

Hamur:

Ön Hamur	4,000 kg
Çavdar unu	7,000 kg
Buğday unu	1,000 kg
İREKS FERTIGSAUER	0,500 kg
İREKS X70 DARK MALT	0,100 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	7,600 l
Hamur ağırlığı	20,550 kg

Yoğurma süresi: 6 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)

Hamur sıcaklığı: 28 – 29 °C

Hamur dinlendirme: 30 dakika

Fırın sıcaklığı **: 240 °C

Pişirme süresi **: 10 – 15 dakika

Hamur işleme şekli: Çok yumuşak olan hamur, merdane ile yaklaşık 1 cm kalınlığında ve çavdar unu ile açılır. İsteğe göre kalıplar ile kesilir ve tepsilere dizilir. Yeterince fermantasyona verildikten sonra bir çatal batırılır ve buhar ile pişirilir.

* 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