

Seeds & Grains

REÇETE SERVİSİ

SEEDS & GRAINS	10,000 kg
Üzüm pekmezi	0,800 kg
Tuz	0,150 kg
Su, yaklaşık	8,400 l
Toplam ağırlık	19,350 kg

Yoğurma süresi:	3 – 4 dakika, yavaş
Hamur sıcaklığı:	25 °C – 26 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	0,850 kg
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme şekli:	Kalıp
2. Fermantasyon:	120 dakika
Fırın sıcaklığı:	180 °C, baca açık
Piştirme süresi:	Yaklaşık 90 dakika (çekidek sıcaklık: 98 °C)
Uygulama:	Yoğurma işleminden sonra hamur doğrudan kalıba doldurulur ve 120 dakika fermantasyon odasında kabarmaya bırakılır. Daha sonra istim verilerek pişirilir. Pişirdikten sonra ürünler kalıplardan çıkarılır ve soğumaya bırakılır. 20 – 24 saat sonra ekmek kesme makinasıyla kesilir.

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr



Besin deęerleri, her 100 g piřmiř ürün için:

Enerji deęeri	1135 kJ (272 kcal)
Yaę	13,3 g
Doymuř yaę asit miktarı	2,0 g
Tekli doymamıř yaę asitleri	4,0 g
Çoklu doymamıř yaę asitleri	7,2 g
Karbonhidrat	24,8 g
Karbonhidrat içindeki řeker	4,1 g
Lifler	8,2 g
Protein	9,2 g
Tuz	0,9 g



REÇETE SERVİSİ

İREKS GIDA SANAYİ A.ř.
erkezky Organize Sanayi Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS