

AVRUPA'NIN EKMEK DÜNYASINDAN LEZZETLİ ÇEŞİTLER

Schwäbisches Bauernbrot

Ön Hamur:

Buğday unu	1,500 kg
Tuz	0,030 kg
Maya	0,005 kg
Su, yaklaşık	1,050 l
Ön Hamur ağırlığı	2,585 kg

Yoğurma süresi: 4 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)

Hamur sıcaklığı: 25 °C

Bekleme süresi: 16 saat

Hamur:

Buğday unu	5,500 kg
İREKS Çavdar unu	3,000 kg
Ön Hamur	2,585 kg
İREKS FERTIGSAUER	0,150 kg
İREKS WEIZENSAUER	0,300 kg
İREKS STABILAZ	0,025 kg
Tuz	0,180 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	6,550 l
Hamur ağırlığı	18,290 kg

Yoğurma süresi: 6 + 4 dakika (Spiral yoğurucu)

Hamur sıcaklığı: 26 – 27 °C

1. Fermantasyon: 20 dakika

Hamur ağırlığı *: 1200 g

Çalışma şekli: Ekmek sepetlerinin içinde, üst yüzey yukarıda

2. Fermantasyon: 60 dakika

Fırın sıcaklığı **: 245 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 210 °C ye düşürülür.

Pişirme süresi **: 60 – 70 dakika

Hamur işleme şekli: Fermantasyondan sonra ekmekler sepetlerden çıkarılır ve tepsilere hafifçe birleştirilerek dizilir. Pişirmeden önce ekmekler bir çubuk ile hafifçe delinir ve fırça ile su sürülür. Ekmekler iyice pişirilir, sert bir kabuk yapısı oluşturulur.

* 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