

# AVRUPA'NIN Ekmek DÜNYASINDAN Lezzetli Çeşitler

## Sonderjyder

İREKS NATURAL MİKSİ	4,000 kg
İREKS Çavdar Unu	3,000 kg
Buğday unu	3,000 kg
İREKS FERTIGSAUER	0,400 kg
İREKS X70 DARK MALT	0,050 kg
Tuz	0,140 kg
Maya	0,180 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>6,600 l</u>
Hamur ağırlığı	17,370 kg

Yoğurma süresi:	15 dakika yavaş (Spiral yoğurucu)
Hamur sıcaklığı:	27 °C
1. Fermantasyon:	30 – 40 dakika
Hamur ağırlığı *:	1100 g
2. Fermantasyon:	20 – 30 dakika
Fırın sıcaklığı **:	270 °C de ürün fırına verilir ve daha sonra sıcaklık 200 °C ye düşürülür, döner fırında buhar verilerek pişirilir.
Pişirme süresi **:	Yaklaşık 50 dakika
Hamur işleme şekli:	Bu ekmeğin özelliği hızlı bir şekilde işlenmesidir. Hamura uzun şekil verildikten sonra tepsilere dizilir. Pişmeden önce fırça ile su sürülür. Ekmek fırına verilirken üst yüzeyinin yırtılmamasına dikkat edilmelidir. Fırında buhar verildikten iki dakika sonra bacası veya kapısı açılır.

\* Mevcut olan ekmeğin 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**