

STARA PEKA

Buğday unu	7,500 kg
STARA PEKA	2,500 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,200 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>7,500 l</u>
Hamur ağırlığı	17,850 kg

- Yoğurma süresi:** 6 + 7 dakika, spiral yoğurucu
Hamur sıcaklığı: 26 °C – 28 °C
Hamur dinlendirme: 30 dakika
Hamur ağırlığı: 0,950 kg
1.Fermantasyon: 15 dakika
Hamur işleme şekli: Yassı, yuvarlak
2.Fermantasyon: 30 dakika fermantasyon odasında + 10 dakika oda sıcaklığında
Fırın sıcaklığı: 240 °C – 230 °C, istim verilmez
Pişirme süresi: Yaklaşık 22 – 23 dakika

REÇETE SERVİSİ

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


İREKS

Uygulama:

Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, yuvarlanır ve 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Ardından hamur parçalarının yeteri miktarda unla her iki tarafından hafifçe bastırılır, tepsilere yerleştirilir ve fermantasyona bırakılır. 30 dakika sonra elin yan kısmıyla yaklaşık 2 cm kalınlığında bir kenar yapılır ve ileride ekmek kabuğunda oluşabilecek büyük delikleri önlemek amacıyla ekmeklerin üst yüzeylerine parmak ucuyla nokta nokta şekil verilir. Ardından 10 dakika daha fermantasyona bırakılır. Fırına vermeden önce istim verilir ve istim verilmeden pişirilir. Pişirme süresi bitimine 10 dakika kala baca açılır.

Topping:

Buğday unu % 50 + **STARA PEKA** % 50



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