

Dekoratif Ekmek „Asil“

(Buğday Ekmeği)

CIABATTA PLUS ve RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX ile çalışılmış

Hamur şeritleri:

Buğday unu	0,900 kg
Durum buğday irmiği	0,100 kg
CIABATTA PLUS	0,050 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,030 kg
Tuz	0,020 kg
Maya	0,015 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>0,700 l</u>
Toplam ağırlık	1,815 kg

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 24 °C – 25 °C

Uygulama: Her bir kg hamur için 0,250 kg tereyağı iki çift tur ile işlenir. Turlar arasında kısa dinlenme süreleri bırakılması önerilir. Turlanmış hamur 3 mm kalınlığında açılır. Ardından hamurdan 1,5 cm x 15 cm ebatlarında şeritler kesilir ve buzdolabında soğumaya bırakılır.

Hamur:

Buğday unu	9,000 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
CIABATTA PLUS	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,150 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>7,000 l</u>
Toplam ağırlık	18,150 kg

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 24 °C – 25 °C

1. Fermantasyon: Üzeri örtülü şekilde 30 dakika hamur teknelerinde

Hamur ağırlığı: 0,500 kg

Ara dinlendirme: Yok

Hamur işleme şekli: Yuvarlak

2. Fermantasyon: Fermantasyon geciktirme, gece boyunca +5 °C'de

REÇETE SERVİSİ

BROT
KUNST
RAUM

2019



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


IREKS

Fırın sıcaklığı:

230 °C'de fırına verilir ve istim verildikten sonra sıcaklık düşürülür.

Pişirme süresi:

Yaklaşık 30 dakika

Uygulama:

1. Fermantasyondan sonra hamur parçaları tartılır ve üzerine buğday unu serpilerek yuvarlak şekillendirilir. Yuvarlak fermantasyon sepetlerinin her birine turlanmış hamur şeritlerinden sekiz adet yerleştirilir. Ardından şeritlerin üzerine hafifçe çavdar unu serpilir. İşlenen hamur parçaları suya ve haşhaş tohumuna batırılır. Dikiş yeri yukarı gelecek şekilde hazırlanan fermantasyon sepetlerine koyulur ve şeritler birbiriyle birleştirilir. Ardından fermantasyon geciktirmeye bırakılır. Fermantasyon geciktirmeden sonra hamur parçaları 50 – 60 dakika dinlendirilir, pişirme tepelerine yerleştirilir ve istim ile pişirilir, baca açılmaz.



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


IREKS