

Dekoratif Ekmek „Düğüm“

(Buğday Ekmeği)

REX DURUM ve RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX ile çalışılmış

Ön hamur:

Buğday unu	2,000 kg
Maya	0,040 kg
Su, yaklaşık	2,000 l
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 4,040 kg

Yoğurma süresi: 4 dakika (tüm malzemeler homojen oluncaya dek karıştırılır)

Hamur sıcaklığı: 25 °C

Hamur dinlendirme 3 saat oda sıcaklığında, gece boyunca +3 °C'de

Hamur:

Buğday unu	6,000 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
Ön hamur	4,040 kg
REX DURUM	1,000 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	5,400 l
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 18,090 kg

Yoğurma süresi: 4 + 8 dakika

Hamur sıcaklığı: 24 °C – 25 °C

1. Fermantasyon: Üzeri örtülü olarak 30 dakika hamur teknelerinde

Hamur ağırlığı: 3,000 kg/30 adet
6 x 0,100 kg her bir ekmek için

Ara dinlendirme: 10 dakika

Hamur işleme şekli: Winston-düğümü

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 35 dakika

Uygulama:

1. Fermantasyondan sonra hamur parçaları herbiri 3,000 kg olacak şekilde tartılır ve yuvarlak şekillendirilir. Hamur ara dinlendirmeden sonra bölme makinesinde parçalara ayrılır ve bölünen hamur parçalarından her biri yaklaşık 20 cm şeritler halinde uzunlamasına şekillendirilir. Hamur şeritlerinin üzerine hafifçe buğday unu serpiştirilir. Altışar adet hamur şeridiyle bir winston düğümü yapılır ve pasalara koyulur. 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