

Dekoratif Ekmek „Sarmal“

(Karışık Buğday Ekmeği)

RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG

ve OPTILIS ile çalışılmış

Buğday unu tip 812	8,800 kg
Çavdar unu tip 1150	1,200 kg
RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG	0,130 kg
OPTILIS	0,00 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,130 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>7,200 l</u>
Toplam ağırlık	17,760 kg

Yoğurma süresi:	6 + 4 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C – 28 °C
1. Fermantasyon:	20 dakika
Hamur ağırlığı:	1,200 kg
Ara dinlendirme:	10 dakika
Hamur işleme şekli:	Uzunlamasına, birleşik
2. Fermantasyon:	Fermantasyon geciktirme gece boyu +5 °C'de
Fırın sıcaklığı:	250 °C'de fırına verilir ve az istim verildikten sonra sıcaklık düşürülür
Pişirme süresi:	Yaklaşık 60 dakika

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

Uygulama:

1. Fermantasyondan sonra hamur parçaları tartılır, çavdar unu ile birlikte yuvarlak şekillendirilir ve ara dinlendirmeye bırakılır. Ardından hamur parçalarına ortası kabarık, uçları sivri şekilde uzunlamasına şekil verilir, salyangoz şeklinde yuvarlanır ve uçlarından birleştirilir. Hamur parçaları bolca unlanır, unlu kısmı yukarı gelecek şekilde fermantasyon tepsilerine koyulur ve fermantasyon geciktirmeye bırakılır. Fermantasyon geciktirmeden sonra hamur parçaları 50 – 60 dakika dinlendirilir ve unlu kısmı yukarı gelecek şekilde tepsilere yerleştirilir. Ardından hamur parçalarının üst yüzeylerine bıçakla kesik atılır ve az istem 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