

Dekoratif Ekmek „Birlikte“

(Buğday Ekmeği)

CIABATTA PLUS ve RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX ile çalışılmış

Hamur katmanı:

Buğday unu	2,700 kg
Durum buğday irmiği	0,300 kg
CIABATTA PLUS	0,150 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,090 kg
Tuz	0,060 kg
Maya	0,045 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>2,100 l</u>
Toplam ağırlık	5,445 kg

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 24 °C – 25 °C

1. Fermantasyon: 30 dakika -18 °C'de

Hamur ağırlığı: 0,100 kg

Uygulama: Hamur 3 mm kalınlığında açılır, 15 cm x 15 cm ebatlarında üçgenler kesilir ve tekrar 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 olarak 30 dakika hamur teknelerinde

Hamur ağırlığı: 3 x 0,200 kg + hamur katmanı

Ara dinlendirme: Yok

Hamur işleme şekli: Yuvarlak

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

2. Fermantasyon:

Fırın sıcaklığı:

Pişirme süresi:

Uygulama:

Fermantasyon geciktirme gece boyu +5 °C'de

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

Yaklaşık 30 dakika

1. Fermantasyondan sonra hamur parçaları tartılır, buğday unu ile birlikte yuvarlak şekillendirilir ve 3'er adet hamur parçası alınarak bir üçgen olacak şekilde yerleştirilir. Ardından çavdar unu serpilir, üzerlerine üçgen hamur katmanı koyulur ve üçgenin uzun kalan kısımları hamurun altına doğru birleştirilir. Hamur katmanı yukarı gelecek şekilde fermantasyon tepsilerine yerleştirilir. Ardından fermantasyon geciktirmeye bırakılır. Fermantasyon geciktirmeden sonra hamur parçaları 50 – 60 dakika dinlendirilir ve pişirme tepsilerine koyulur. Üzerlerine hafifçe su püskürtülür, hamur katmanının üzerine şablon yerleştirilir ve üzerine elek ile buğday unu serpilir. İstim 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