

Dekoratif Ekmek „Desen“ (Karışık Buğday Ekmeği)

RUCKDESCHEL'S ROGGEN-MALZ,
RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG
ve STABILASE ile çalışılmış

Buğday unu tip 550	8,500 kg
Çavdar unu tip 1150	1,500 kg
RUCKDESCHEL'S ROGGEN-MALZ	0,200 kg
RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG	0,150 kg
STABILASE	0,100 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	7,500 l
Toplam ağırlık	18,300 kg

Yoğurma süresi:	4 + 5 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C – 29 °C
1. Fermantasyon:	Üzeri örtülü olarak 30 dakika hamur teknelerinde
Hamur ağırlığı:	1,000 kg
Ara dinlendirme:	Yok
Hamur işleme şekli:	Uzun
2. Fermantasyon:	Fermantasyon geciktirme gece boyu +5 °C'de
Fırın sıcaklığı:	250 °C'de fırına verilir ve istim verildikten sonra sıcaklık düşürülür.
Pişirme süresi:	Yaklaşık 50 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 beraber yuvarlak şekillendirilir ve uzunlamasına işlenir. Ardından dikiş yeri yukarı gelecek şekilde uzun formda fermantasyon sepetlerine yerleştirilir. Sonrasında fermantasyon geciktirmeye bırakılır. Fermantasyon geciktirmeden sonra hamur parçaları 50 – 60 dakika dinlendirilir ve dikiş yeri aşağıya gelecek şekilde tepsilere yada pasalara yerleştirilir. Üzerlerine buğday nişastası ve buğday unu serpilir (1:1) ve bıçakla başak resmi çizilir. İlave olarak dış kenarı boyunca kesik atılır 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