Dekoratif Ekmek „Yaprak“ (Buğday Ekmeği)

CİABATTA PLUS

ve RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX ile çalışılmış

REÇETE SERVİSİ

Buğday unu	9,000 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
CİABATTA PLUS	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	6,700 l
Toplam ağırlık	17,850 kg

Yoğurma süresi:	4 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	24 °C – 25 °C
1. Fermantasyon:	Üzeri örtülü şekilde 30 dakika hamur kazanlarında
Hamur ağırlığı:	0,500 kg
Ara dinlendirme:	10 dakika
Hamur işleme şekli:	Yuvarlak
2. Fermantasyon:	Fermantasyon geciktirme gece boyu +5 °C‘de
Fırın sıcaklığı:	240 °C’de fırına verilir, istim verilir
Pişirme süresi:	Yaklaşık 30 dakika

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, buğday unu ile birlikte yuvarlak şekillendirilir ve 10 dakika boyunca dinlendirilir. Yuvarlak hamur parçalarından üçte biri merdane ile açılır. Açılan hamur parçasının bir ucundan yuvarlak bir kalıp ile yaprak şekli kesilir ve üzerine çavdar unu serpilir. Açılan hamur diğer hamur parçasının üzerine koyulur, yaprak şekli yukarı gelecek şekilde unlanmış bezlere koyulur ve üzerine çavdar unu ve buğday nişastası serpilir. (1:1). Ardından fermantasyon geciktirmeye bırakılır. Fermantasyon geciktirmeden sonra hamur parçaları 50 – 60 dakika dinlendirilir, pişirime tepsilerine yerleştirilir, üzerine tekrar hafifçe çavdar unu ve buğday nişastası serpilir (1:1) ve yaprak şeklinin üzeri çizilir. Ardından istim ile pişirilir, baca açılmaz.

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