

Dekoratif Ekmek „Güçlü“ (Karışık Buğday Ekmeği)

IREKS-WEIZENSAUER,
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX
ve STABILASE ile çalışılmış

Buğday unu tip 550	8,500 kg
Çavdar unu tip 1150	1,500 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,200 kg
STABILASE	0,075 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	7,500 l
Toplam ağırlık	18,625 kg

Yoğurma süresi:	4 + 5 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C – 29 °C
1. Fermantasyon:	Üzeri örtülü şekilde 20 dakika hamur kazanlarında
Hamur ağırlığı:	2 x 0,750 kg
Ara dinlendirme:	5 dakika
Hamur işleme şekli:	Boğa başı formunda
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**



IREKS 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. Boğa başı şekli için hamur parçalarının alttaki üçte bir bölümü üçgen olarak işlenir ve üstteki üçte bir bölümü ise yassı olarak açılır. Boynuzlar için hamur parçası ucu sivri şekilde uzunlamasına açılır, boğa başı için açılan hamurun ortasına gelecek şekilde yerleştirilir ve hamur parçasının ucu öne doğru katlanır. Ardından üst yüzeyi aşağıya gelecek şekilde hafif unlanmış bezlerin üzerine koyulur ve fermantasyon geciktirmeye bırakılır. Fermantasyon geciktirmeden sonra hamur parçaları 50 – 60 dakika dinlendirilir. Boğa başı hamur parçaları döndürülür ve pişirme tepsilerine yerleştirilir. Ardından üzerine şablon konular ve hafifçe buğday unu serpilir. Boğa başına bıçakla dikkatlice bir Y çizilir. İstim verilerek 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