

Dekoratif Ekmek „Sonsuz“

(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	0,175 kg
OPTILIS	0,100 kg
Tuz	0,220 kg
Maya	0,130 kg
Su, yaklaşık	7,200 l
Toplam ağırlık	17,825 kg

Yoğurma süresi:	5 + 7 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C – 28 °C
1. Fermantasyon:	20 dakika
Hamur ağırlığı:	1,200 kg
Ara dinlendirme:	Yok
Hamur işleme şekli:	Yuvarlak
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. 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 ve buğday unu ile birlikte yuvarlak şekillendirilir. Dikiş yeri yukarı gelecek şekilde unlanmış yuvarlak fermantasyon sepetlerine koyulur ve fermantasyon geciktirmeye bırakılır. Fermantasyon geciktirmeden sonra hamur parçaları 50 – 60 dakika dinlendirilir. Hamur parçaları dikkatlice pişirme tepsilerine koyulur ve dış kenarlarının dört bir yanından kesik atılır. Ardından istim 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