

Topfenradl

MELLA-FG plus ile

Buğday unu	1,000 kg
MELLA-FG plus	0,050 kg
Şeker	0,150 kg
Tereyağ	0,150 kg
Tam yumurta	0,100 kg
Lor peyniri (Quark peyniri)	0,400 kg
Tuz	0,020 kg
Maya	0,060 kg
Aroma (limon, vanilya)	0,005 kg
Su, yaklaşık	0,150 l
<u>Kuru üzüm (yıkamış ve rom ile marine edilmiş)</u>	<u>0,250 kg</u>
Hamur ağırlığı	2,335 kg

Yoğurma süresi:	2 + 8 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C
Hamur dinlendirme:	30 dakika
Hamur ağırlığı:	2,400 kg
1. Fermantasyon:	15 dakika
Fırın sıcaklığı:	Yaklaşık 180 °C
Pişirme süresi:	Yaklaşık 15 dakika
Uygulama:	Fermantasyondan sonra hamur 30 parçaya ayrılır, yuvarlak şekil verilir ve pişirme kağıtlı tepsilere yerleştirilir. Yaklaşık 10 dakikalık fermantasyondan sonra yağlanmış bir elma kesme aletiyle hamur parçalarının üzerine basılır. Fermantasyonun 3/4'ünde üzerlerine yumurta sürülür ve baca kapalı olarak pişirilir. Pişirme işleminden sonra üzerlerine eritilmiş tereyağ sürülür ve toz şekere bulanır.

Tatlı klasikler



İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
İstoç Toptancılar Çarşısı
11. Ada No: 34 - 38 Mahmutbey
34217 BAĞCILAR - İSTANBUL
TÜRKİYE
Tel.: +90 212 659 11 11
Fax: +90 212 659 11 12
E-mail: ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr

**İREKS**