

Tsoureki

MELLA-FG plus ile

Ön hamur:

| | |
|------------|----------|
| Buğday unu | 2,000 kg |
| Maya | 0,010 kg |
| Su | 1,200 l |
| Ön hamur | 3,210 kg |

Yoğurma süresi: 2 + 4 dakika

Bekleme süresi: 5 °C'de 15 saat

Hamur:

| | |
|------------------------|----------|
| Buğday unu | 3,000 kg |
| MELLA-FG plus | 0,250 kg |
| Ön hamur | 3,210 kg |
| Şeker | 1,100 kg |
| Tam yumurta | 1,000 kg |
| Tuz | 0,060 kg |
| Maya | 0,350 kg |
| ORAPERL DREIDOPPEL | 0,020 kg |
| Baharat "Mahleb" | 0,040 kg |
| Baharat "Damla sakızı" | 0,010 kg |
| Tam yağlı süt tozu | 0,300 kg |

| | |
|------------------|-----------|
| Tereyağ, yumuşak | 1,000 kg |
| Hamur ağırlığı | 10,340 kg |

Yoğurma süresi: 2 + 9 dakika (tereyağ sonradan eklenecek)

Hamur dinlendirme: 40 dakika

Hamur ağırlığı: 0,450 kg (3'lü örgü)

1. Fermantasyon: 32 °C'de 2,5 – 3 saat, % 75 nem ile

Fırın sıcaklığı: 170 °C

Pişirme süresi: 25 – 30 dakika

Uygulama: Hamur dinlendikten sonra her biri 0,150 kg ağırlığında uzun şekillendirilmiş üç hamur parçası 3'lü örgü haline getirilir. 3/4 fermantasyondan sonra üzerine yumurta sürülür ve pişirilir. İsteğe göre 2'li örgü olarak da şekil verilebilir ve üzerine susam serpilebilir.

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