Kırmızı Pancar Ekmeği

İREKS WEIZENSAUER ve İREKS STABILAZ ile çalışılmış

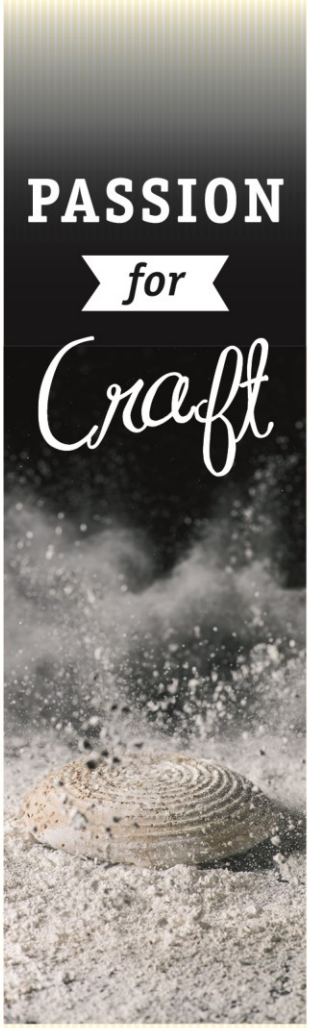
REÇETE SERVİSİ

Ön hamur	
Buğday unu	2,000 kg
Maya	0,040 kg
Su	2,000 l
Hamur ağırlığı	4,040 kg

Yoğurma süresi:	4 dakika (tüm malzemeler tamamen homojen hale gelinceye kadar karıştırılır.)
Hamur sıcaklığı:	25 °C
Dinlenme süresi:	3 saat odada, gece boyu +5 °C‘de

Hamur:	
Buğday unu	5,500 kg
Çavdar unu	2,500 kg
Ön hamur	4,040 kg
İREKS WEIZENSAUER	0,300 kg
İREKS STABILAZ	0,050 kg
Zeytinyağı	0,200 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,200 kg
Pancar, çiğ, rendelenmiş	1,900 kg
Su, yaklaşık	5,400 l
Hamur ağırlığı	20,240 kg

Yoğurma süresi:	4 + 5 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
Hamur dinlendirme:	Yaklaşık 50 dakika
Hamur ağırlığı:	0,650 kg
1.Fermantasyon:	Yok
Hamur işleme şekli:	Yuvarlak
2.Fermantasyon:	40 – 50 dakika
Fırın sıcaklığı:	245 °C’de ekmek fırına verilir, istim verildikten sonra sıcaklık 220 °C’ye ayarlanır
Pişirme süresi:	Yaklaşık 35 dakika



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

İREKS

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, hafifçe yuvarlanır, dikiş yeri yukarı gelecek şekilde ekmek sepetlerine koyulur ve fermantasyona bırakılır. 2.fermantasyondan sonra hamur parçaları tepsilere yerleştirilir, üzerleri kesilir ve istim verilerek pişirilir.

Topping: Çavdar unu

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

İREKS