

“STARA PEKA”

(Geleneksel, Hırvat köy ekmeđi)

Buğday unu	7,500 kg
STARA PEKA	2,500 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,200 kg
Su, yaklaşık	7,500 l
Hamur ağırlığı	17,850 kg

Yođurma süresi:	6 + 7 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
Hamur dinlendirme:	30 dakika
Hamur ağırlığı:	0,950 kg
1.Fermantasyon:	15 dakika
Hamur işleme şekli:	Yassı, yuvarlak
2.Fermantasyon:	30 dakika fermantasyon odasında + 10 dakika odada
Fırın sıcaklığı:	240 °C – 230 °C, istim verilmez
Pişirme süresi:	22 – 23 dakika

REÇETE SERVİSİ

PASSION

for

Craft

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, yuvarlanır ve 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Ardından hamur parçalarının yeteri miktarda unla her iki tarafından hafifçe bastırılır, tepsilere yerleştirilir ve fermantasyona bırakılır. 30 dakika sonra elin yan kısmıyla yaklaşık 2 cm kalınlığında bir kenar yapılır ve ileride ekmek kabuğunda oluşabilecek büyük delikleri önlemek amacıyla ekmeklerin üst yüzeylerine parmak ucuyla nokta nokta şekil verilir. Ardından 10 dakika daha fermantasyona bırakılır. Fırına vermeden önce istim verilir ve istim verilmeden pişirilir. Pişirme süresi bitimine 10 dakika kala baca açılır.

Topping:

Buğday unu % 50 + STARA PEKA % 50



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


İREKS