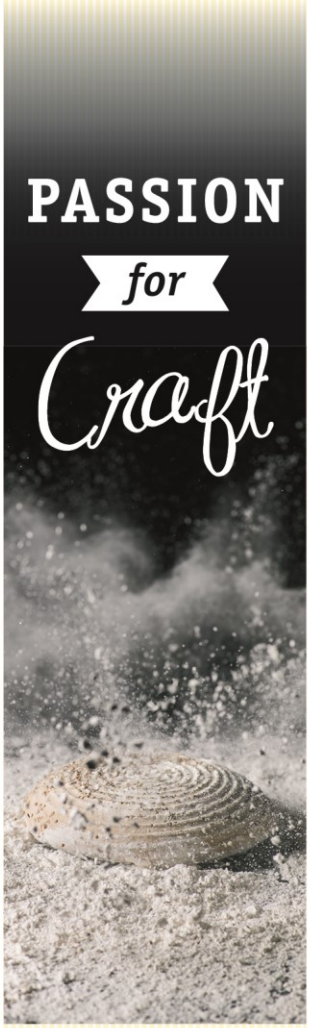
“Gersterbrot”

LIQUID RYE SOUR ile çalışılmış

Çavdar unu	6,500 kg
Buğday unu	3,500 kg
LIQUID RYE SOUR	0,350 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,200 kg
Su	7,800 l
Hamur ağırlığı	18,500 kg

Yoğurma süresi:	4 + 3 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
Hamur dinlendirme:	Yaklaşık 40 dakika
Hamur ağırlığı:	1,150 kg
1.Fermantasyon:	Yok
Hamur işleme şekli:	Uzunlamasına, ekmek sepetlerinde
2.Fermantasyon:	Yaklaşık 50 dakika
Fırın sıcaklığı:	235 °C’de ekmek fırına verilir, istim verildikten sonra sıcaklık düşürülür
Pişirme süresi :	Yaklaşık 45 dakika

REÇETE SERVİSİ

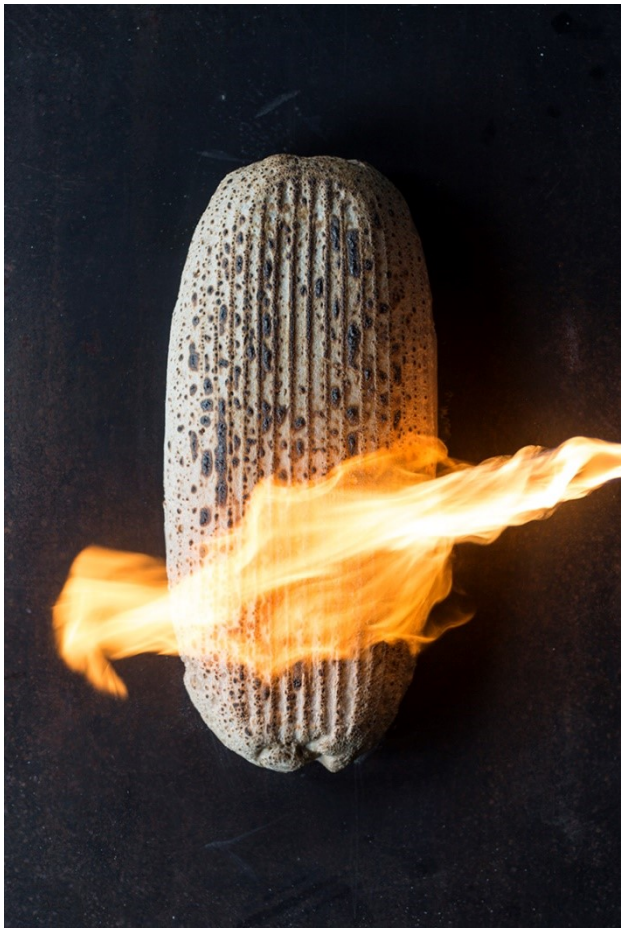


İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr

İREKS

Uygulama:

Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, yuvarlanır, uzunca şekillendirilir ve dikiş yeri yukarı gelecek şekilde iyice unlanmış sepetlerde fermantasyona bırakılır. ¾ fermantasyonda ekmekler metal bir tepsiye yerleştirilir, üzerleri su ile ıslatılır ardından alevle üst yüzeyleri "yakılır". Ekmeklere derin kesikler olmaması için fırına verilmeden önce üst yüzeyleri kesilir. İstim verilerek pişirilir, 3 dakika sonra baca açılır. Parlak bir kabuk yapısı elde etmek için, pişirildikten sonra ekmeklerin üzerleri tekrar su ile hafifçe ıslatılır.



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