

“Frankenlaib”

LIQUID RYE SOUR ve İREKS STABILAZ ile çalışılmış

Çavdar unu	5,300 kg
Buğday unu	2,000 kg
LIQUID RYE SOUR	4,500 kg
İREKS STABILAZ	0,100 kg
Baharat karışımı	0,100 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,150 kg
Su	6,500 l
Hamur ağırlığı	18,800 kg

Yoğurma süresi:	6 + 2 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 °C
Hamur dinlendirme:	20 dakika
Hamur ağırlığı:	1,250 kg
1.Fermantasyon:	Yok
Hamur işleme:	Yuvarlak
2.Fermantasyon:	40 – 50 dakika
Fırın sıcaklığı:	260 °C'de ekmek fırına verilir, istim verildikten sonra sıcaklık 190 °C'ye ayarlanır
Pişirme süresi:	60 – 70 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 ve yuvarlanır. Hamur parçalarının üst yüzeyleri baharat karışımına batırılır, tepsilere yerleştirilir ve üzerine un serpilir. Üst yüzeyde çatlaklar oluşuncaya kadar 2. Fermantasyon öncelikle odada kuru havada gerçekleştirilir. Sonrasında fermantasyon odasında devam edilebilir. Fermantasyondan sonra istim verilerek pişirilir ve baca açılmaz.

Topping:

Kıyılmış, anason, rezene ve tane kimyondan oluşan karışım



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