Sauerkraut Ekmeği

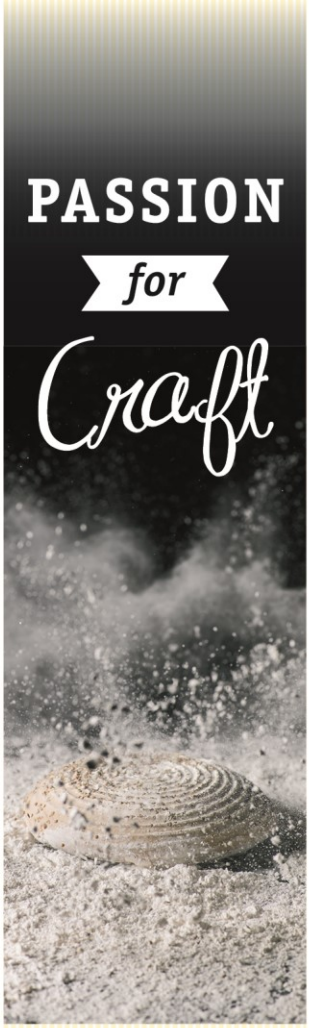
İREKS ÇAVDAR MİKSİ ile çalışılmış

Buğday unu	6,000 kg
İREKS ÇAVDAR MİKSİ	4,000 kg
Kimyon	0,030 kg
Tuz	0,030 kg
Maya	0,250 kg
Su, yaklaşık	7,200 l
Sauerkraut (Alman lahana turşusu, süzülmüş)	1,500 kg *)
Hamur ağırlığı	19,010 kg

*) Yoğurma süresinin bitiminde hamura ilave edilir.

Yoğurma süresi:	6 + 5 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
Hamur dinlendirme:	30 dakika
Hamur ağırlığı:	0,750 kg
1.Fermantasyon:	Yok
Hamur işleme şekli:	Yuvarlak
2.Fermantasyon:	50 – 60 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de ekmek fırına verilir, hafif istim verildikten sonra sıcaklık 220 °C'ye ayarlanır
Pişirme süresi:	45 – 50 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 ve fermantasyona bırakılır. Fırına verilmeden önce hamur parçaları suyla ıslatılır, üzerleri haşlanmış lahana yapraklarıyla kaplanır. Yoğun çatlamaları önlemek için, lahana yaprağındaki çizgiler boyunca kesik atılır. İstim verilerek pişirmeye başlanır 2 dakika sonra istim kapatılır. Pişirme süresi bitimine 10 dakika kala baca açılır.

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