

Pulled Bread

ALMLÄNDER ile çalışılmış

| | |
|----------------|-----------|
| ALMLÄNDER | 10,000 kg |
| Maya | 0,150 kg |
| Su, yaklaşık | 9,000 l |
| Hamur ağırlığı | 19,150 kg |

| | |
|---------------------|--|
| Yoğurma süresi: | 8 + 8 dakika |
| Hamur sıcaklığı: | 26 °C – 27 °C |
| Hamur dinlendirme: | Yaklaşık 90 dakika |
| Hamur ağırlığı: | 0,750 kg |
| 1.Fermantasyon: | Yok |
| Hamur işleme şekli: | Yuvarlak, ekmek sepetlerinde |
| 2.Fermantasyon: | Yaklaşık 40 dakika |
| Fırın sıcaklığı: | 240 °C'de ekmek fırına verilir, yoğun istim verildikten sonra sıcaklık düşürülür |
| Pişirme süresi: | Yaklaşık 50 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 iyice unlanmış çalışma tezgahına yerleştirilir, hamur şeritler halinde kesilir ve ufak parçalara bölünür, Her biri 0,750 kg olacak şekilde hamur parçaları bolca buğday ununa batırılır ve gevşek şekilde ekmek sepetlerine koyulur. Ardından fermantasyona bırakılır. $\frac{3}{4}$ fermantasyonda tepsilere yerleştirilir ve yoğun istim verilerek pişirilir. Güçlü bir ekmek kabuk yapısı elde etmek için, pişirme süresinin bitimine 10 dakika kala baca açılır.



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