

Yassı Ekmek

SEEDS & GRAINS ile çalışılmış

SEEDS & GRAINS	10,000 kg
Pekmez	0,800 kg
Tuz	0,150 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>10,000 l</u>
Hamur ağırlığı	20,950 kg

Yoğurma süresi:	2 + 4 dakika
Hamur sıcaklığı:	25 °C – 26 °C
Hamur dinlendirme:	60 dakika
Hamur ağırlığı:	Ekmek büyüklüğüne bağlı
1.Fermantasyon:	Yok
Hamur işleme şekli:	Yassı ekmek
2.Fermantasyon:	Yok
Fırın sıcaklığı:	250 °C, istim verilir
Pişirme süresi:	22 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 (iki fırın kağıdı arasında) 11 mm kalınlığında açılır, üzerine topping serpilir ve istenilen şekilde kesilir veya kalıp yardımıyla kesilir. Ardından istem verilerek pişirilir.

Topping:

Yulaf kırma, çavdar kırma, çavdar unu



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