

Siyah Mürekkep Balığı Ekmeđi

İREKS ARTISANO ile çalışılmış

Buğday unu	8,000 kg
İREKS ARTISANO	2,000 kg
Mürekkep balığı boyası	0,300 kg
Maya	0,100 kg
Su	9,000 l
Hamur ağırlığı	19,400 kg

Yođurma süresi:	8 + 4 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
Hamur dinlendirme:	Yaklařık 90 dakika
Hamur ağırlığı:	0,750 kg
1.Fermantasyon:	Yok
Hamur iřleme řekli:	Dikdörtgen
2.Fermantasyon:	50 – 60 dakika
Fırın sıcaklığı:	230 °C'de ekmek fırına verilir, istim verildikten sonra sıcaklık düşürölür
Piřirme süresi:	Yaklařık 45 dakika

REÇETE SERVİSİ

PASSION

for

Craft



İREKS GIDA SANAYİ A.ř.
erkezköy 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, üzerlerine hafifçe bastırılarak yassılaştırılır ve dikdörtgen olarak şekillendirilir. Dikiş yerleri buğday ununa batırılır ve ardından dikiş yerleri aşağıya gelecek şekilde fermantasyona bırakılır. $\frac{3}{4}$ fermantasyonda dikiş yerleri yukarı gelecek şekilde tepsilere yerleştirilir ve istim verilerek pişirilir.

Topping:

Buğday 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