

Gevrek Kabuklu Ekmek

LIQUID RYE SOUR ve İREKS STABILAZ
ile çalışılmış

Buğday unu	7,000 kg
Çavdar unu	3,000 kg
LIQUID RYE SOUR	0,150 kg
İREKS STABILAZ	0,075 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,200 kg
Su, yaklaşık	7,300 l
Hamur ağırlığı	17,875 kg

Yoğurma süresi:	4 + 3 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 28 °C
Hamur dinlendirme:	20 – 30 dakika
Hamur ağırlığı:	0,900 kg
1.Fermantasyon:	5 – 10 dakika
Hamur işleme şekli:	Uzunlamasına
2.Fermantasyon:	50 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de ekmek fırına verilir, istim verildikten sonra sıcaklık 220 °C'ye ayarlanır
Pişirme süresi:	45 – 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 parçaları bilindik şekilde uzunlamasına şekillendirilir ve unlanmış ekmek sepetlerinde fermantasyona bırakılır. Pişirmeden önce tepsilere yerleştirilir, hamur parçalarının üst yüzeyleri ortadan uzunlamasına kesilir ve sağ ile sol uçlardaki kesik noktalardan tekrar birer kesik atılır. Ardından istim verilerek pişirilir.



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