İtalyan Tarzı Beyaz Ekmek

CİABATTA PLUS ile çalışılmış

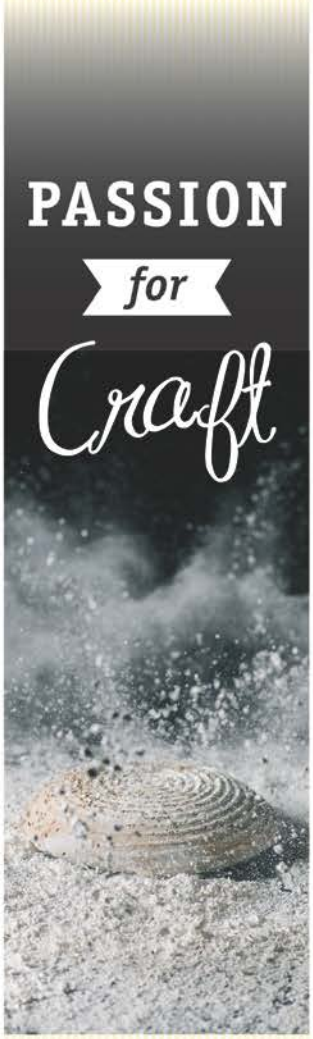
Ön hamur:	
Buğday unu	2,000 kg
Maya	0,040 kg
Su	2,000 l
Hamur ağırlığı	4,040 kg

Yoğurma süresi:	4 dakika (tüm malzemeler tamamen homojen hale gelinceye kadar karıştırılır)
Hamur sıcaklığı:	25 °C
Dinlenme süresi:	3 saat odada, gece boyu +5 °C'de

Hamur:	
Buğday unu	7,000 kg
Durum buğday irmiği	1,000 kg
Ön hamur	4,040 kg
CİABATTA PLUS	0,500 kg
Zeytinyağı	0,200 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	6,000 l
Hamur ağırlığı	19,040 kg

Yoğurma süresi:	4 + 10 dakika
Hamur sıcaklığı:	24 °C – 26 °C
Hamur dinlendirme:	120 dakika
Hamur ağırlığı:	0,850 kg
1.Fermantasyon:	Yok
Hamur işleme şekli:	Dikdörtgen
2.Fermantasyon:	20 – 30 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de ekmek fırına verilir, istim verildikten sonra sıcaklık 220 °C'ye ayarlanır
Pişirme süresi:	40 – 45 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 ve dikdörtgen olarak şekillendirilir. Ardından hamur parçaları biraz daha uzatılır, una batırılır ve dikiş yeri yukarı gelecek şekilde tepsilere yerleştirilir. 2.fermantasyondan sonra hamur parçaları ters çevrilir ve istim verilerek pişirilir.

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