

KARIŞIK TAHILLI EKMEK YAPIMI

Malzemeler

Panella Tahıl	:	25 kg
Su	:	14 – 15 lt
Yaş Maya	:	0,5 – 1 kg
Tuz	:	0,30 – 0,35 g

Yoğurma

Spiral Yoğurucu	:	5 dk (Düşük Devir)
	:	5-7 dk (Hızlı Devir)

Pişirme Detayları

Pişirme Sıcaklığı	:	200 – 220 ° C
Pişirme Süresi	:	25 – 35 dk

Uygulama

Bütün malzemeler spiral yoğurucuda belirtilen sürelerde yoğrulur. Elde edilen hamur 15 – 30 dk ön fermantasyona bırakılır. Dinlenmiş hamur 500 – 550 g parçalar bölünür ve yuvarlanır. Bu şekli ile 10 – 15 dk daha dinlendirilir. Daha sonra hamura istenilen şekil verilir. Şekil verilen hamurun üzeri ıslatılarak Panella Dressing ile süslenir ve pişirme tepsinine veya pasaya dizilerek 45 – 60 dk son fermantasyona bırakılır. Yeterince kabarmış olan hamur belirtilen pişirme ayarlarında pişirilir.

Notlar;

- Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır.
- Yoğurma süresi, yoğurucunun tipi ve hızına göre değişebilir.
- Bekleme süreleri, ortam sıcaklığı ve verilen maya miktarına göre değişebilir.
- Hamur gramajı ve fırın tipine göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir.

HAMURUNDA
LEZZET
VAR!