

Craft Malz Baget

CRAFT MALZ, İREKS RUSTICO ve PANIMALTIN ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
CRAFT MALZ	0,500 kg
PANIMALTIN	0,400 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,040 kg
Su, yaklaşık	6,500 l
<hr/> Toplam ağırlık	18,040 kg

Yoğurma süresi: 2+10 dakika

Hamur sıcaklığı: 22-24 °C

1. Fermantasyon: 5 dakika

Hamur ağırlığı: 0,320 kg

İşleme şekli: Baget,

Fırın sıcaklığı: 240 – 230 °C

Pişirme süresi: 22 – 24 dakika

Uygulama: Hamur dinlendikten sonra parçalara ayrılır ve işlenerek +4 derece dolapta 16 – 18 saat fermente edilir