



Glutensiz Lauge Sandviç

SINGLUPLUS ROLL ve BREZELLAUGE ile çalışılmış



SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Sıvı yağ	0,200 kg
Tuz	0,180 kg
Maya	0,300 kg
Su, yaklaşık	6,500 l
Toplam ağırlık	17,180 kg

Yoğurma süresi: 2 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 26 – 27 °C

1. Fermantasyon: Yok

Hamur ağırlığı: 0,100 kg

Ara dinlendirme: Yok

İşleme şekli: Sandviç

2. Fermantasyon 45 – 50 dakika

Topping: BREZELLAUGE

Fırın sıcaklığı: 230°C'de ekmek fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 190°C'ye düşürülür

Pişirme süresi: 18 – 20 dakika

Uygulama: Hamur parçalara bölünür ve pürüzsüz olacak şekilde yuvarlanır. Yuvarlak hamur parçalarına uzunlamasına şekil verilir, isteğe göre dekorlanır ve dikiş yerleri altta kalacak şekilde baget tepsilerine



Gluten
FREE

REÇETE SERVİSİ

İREKS

yerleştirilir. Fermantasyondan sonra bıçak atılır ve buhar verilerek pişirilir.