

Vegan Galeta

SEEDS & GRAINS ve MALT EKSTRAKT (SIVI) ile çalışılmış



SEEDS & GRAINS	4,000 kg
MALT EKSTRAKT (SIVI)	0,600 kg
Ay çekirdeği içi	2,000 kg
Keten tohumu	2,000 kg
Susam	2,000 kg
Zeytinyağı	0,600 kg
Şeker	0,800 kg
Tuz	0,200 kg
Su, yaklaşık (50 °C)	6,000 l
Toplam ağırlık	18,200 kg

Yoğurma süresi: 8 + 4 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 30 °C

1. Fermantasyon: Yok

Hamur ağırlığı: 0,800 kg (60 x 80 cm bir tepsi için)

Ara dinlendirme: Yok

Uygulama: Yoğurma işleminden sonra hamur iki adet pişirme kağıdı arasına koyulur ve 2,6 mm kalınlığında inceltir. Daha sonra ayarlı kesici ile istenilen büyüklüklerde kesilir, üzerine topping (susam, çörekotu vb.) uygulanır ve pişirilir.

Topping: Susam

2. Fermantasyon: Yok

Fırın sıcaklığı: 140°C'de, baca açık

Pişirme süresi: Yaklaşık 60 dakika