

Malt baget ekmeđi

CRAFT MALZ ile çalışılmış

Buđday unu	10,000 kg
CRAFT MALZ	0,500 kg
İREKS PANIMALTIN	0,400 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,040 kg
Su,yaklařık	6,500 l
Toplam ağırlık	18,040 kg

Yođurma sũresi: 2+10 dakika

Hamur sıcaklığı: 22-24 °C

1. Fermantasyon: 5 dakika

Hamur ağırlığı: 0,320 kg

Uygulama: Hamur dinlendikten sonra parçalanır ve iřlenerek +4 derece dolapta 16 – 18 saat fermante edilir .

İřleme řekli: Baget,

Fırın sıcaklığı: 240 – 230 °C

Piřirme sũresi: 22 – 24 dakika