

## Craft Malz Bröd

CRAFT MALZ ve İREKS RUSTICO ile çalışılmış



Buğday unu	3,000 kg
İREKS ÇAVDAR UNU	7,000 kg
CRAFT MALZ	1,000 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,200 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>7,500 lt</u>
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>19,400 kg</b>

Yoğurma süresi:	5 + 7 dakika
Hamur sıcaklığı:	23 °C – 24 °C
1. Fermantasyon:	20 dakika
Hamur ağırlığı:	1,150 kg
Ara dinlendirme:	-
İşleme şekli:	Yuvarlak,
2. Fermantasyon	35 dakika fermantasyon odasında
Fırın sıcaklığı:	220°C, buhar verilerek pişirilir
Piştirme süresi:	60 - 75 dakika