

Dinkelli Kuzine Ekmeđi

DINKELBERGER-VOLLKORN, LIQUID RYE SOUR ve İREKS STABILAZ ile çalışılmış

| | |
|-----------------------|-----------|
| Buđday unu | 6,500 kg |
| DINKELBERGER-VOLLKORN | 3,500 kg |
| LIQUID RYE SOUR | 0,200 kg |
| İREKS STABILAZ | 0,200 kg |
| Tuz | 0,150 kg |
| Maya | 0,100 kg |
| Su, yaklaşık | 8,500 l |
| Toplam ağırlık | 19,150 kg |

Yođurma süresi: 3 + 15 dakika

Hamur sıcaklığı: 27 – 28 °C

1. Fermantasyon: 30 dakika

Hamur ağırlığı: 0,470 kg

Ara dinlendirme: 20 dakika

İşleme şekli: Yassı, yuvarlak

2. Fermantasyon +4 dolapta yaklaşık 16-18 saat fermente edilir.

Fırın sıcaklığı: 230°C'de fırına verilir ve buhar verildikten sonra 200 °C'ye düşürülür

Pişirme süresi: 35 - 37 dakika

Topping: Tam buđday unu