



## Glutensiz Dürüm Ekmeği

SINGLUPLUS ile çalışılmış



SINGLUPLUS	10,000 kg
Sıvı yağ	0,400 kg
Kabartma tozu	0,200 kg
Maya	0,400 kg
Su, yaklaşık (18 – 20 °C)	8,500 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>19,500 kg</b>

Yoğurma süresi:	4 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	24 – 25 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	24 cm Ø için yaklaşık 0,100 kg
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme şekli:	Dürüm ekmeği
2. Fermantasyon	Yaklaşık 30 dakika
Fırın sıcaklığı:	260 °C
Pişirme süresi:	Yaklaşık 2 dakika