



Glutensiz Ekmek

SINGLUPLUS ile çalışılmış



SINGLUPLUS	10,000 kg
Sıvı yağ	0,400 kg
Tuz	0,080 kg
Maya	0,400 kg
Su, (18 – 20 °C) yaklaşık	8,800 l
Toplam ağırlık	19,680 kg

Yoğurma süresi:	2 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 – 27 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	0,500 kg
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme şekli:	Mevcut ekmek kalıplarına veya isteğe göre
2. Fermantasyon	40 - 45 dakika
Topping:	SINGLUPLUS
Fırın sıcaklığı:	240°C'de ekmek fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 210°C'ye düşürülür
Pişirme süresi:	30 - 35 dakika