



## Glutensiz Yağlı Tohum Ekmeği

SINGLUPLUS SEEDS ile çalışılmış



SINGLUPLUS SEEDS	10,000 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,350 kg
Su, yaklaşık	6,500 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>17,000 kg</b>

Yoğurma süresi:	2 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	22 – 23 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	0,500 kg
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme şekli:	Küçük tost ekmeği kalıplarında
Topping:	İsteğe göre
2. Fermantasyon	Yaklaşık 45 dakika
Fırın sıcaklığı:	240°C'de ekmeğin fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 210°C'ye düşürülür
Pişirme süresi:	Yaklaşık 45 dakika (ekmeğin iç sıcaklığı 96 °C oluncaya kadar)