

Kavılca Ekmeği

DINKELBERGER-VOLLKORN ile çalışılmış



Buğday unu	6,000 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN	4,000 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,080 kg
Su, yaklaşık	6,500 l
Toplam ağırlık	18,030 kg

Yoğurma süresi:	3 + 15 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 – 28 °C
1. Fermantasyon:	15 dakika
Hamur ağırlığı:	0,700 kg
Ara dinlendirme:	10 dakika
İşleme şekli:	Somun
2. Fermantasyon	+4 dolapta 16 – 18 saat fermente edilir
Fırın sıcaklığı:	230°C'de fırına verilir ve buhar verildikten sonra 210 °C'ye düşürülür.
Pişirme süresi:	30 - 32 dakika
Topping:	DINKELBERGER-VOLLKORN