

Köy Ekmeği

CRAFT MALZ, İREKS SAUER 250 ve PANIMALTIN ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
CRAFT MALZ	0,400 kg
PANIMALTIN	0,150 kg
İREKS SAUER 250	0,200 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,050 kg
Su,yaklaşık	7,500 l
Toplam ağırlık	18,500 kg

Yoğurma süresi: 3+12 dakika

Hamur sıcaklığı: 22 - 24 °C

1. Fermantasyon: 15 dakika

Hamur ağırlığı: 0,450 kg

İşleme şekli: Yuvarlak

Fırın sıcaklığı: 230 – 235 °C

Pişirme süresi: 30 – 35 dakika

Uygulama: Hamur dinlendikten sonra parçalanarak ve dinlendirmeye bırakılır sonra işlenerek +4 derece dolapta 16 – 18 saat fermente edilir.