

Tarhana Ekmeđi

Miksi

Inventis Tarhana Ekmeđi Miksi, özenle seçilmiş tam tane durum buğday unu ve Anadolu'nun yerel tatları olan domates, pancar, havuç lezzetleri ile zenginleştirilmiş bir karışımdır. Kendine has kırmızı-turuncu tarhana renginde farklı ekmekler üretmenizi sağlar.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

Kullanım şekli: Inventis Tarhana Ekmeđi Miksi, kullanıma hazır bir karışımdır. %100 kullanılması önerilir.

İçindekiler: Tam tane durum buğday unu, fermente edilmiş kabartılmış nohut unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, prejelatinize havuç unu, prejelatinize domates unu, prejelatinize pancar unu ve diğer kırmızı renkli sebze unları, enzimler.



25 kg kraft torba



Tarhanalı Ekmek

İçindekiler

Tarhana Ekmeđi Miksi	%100	10 kg
Su	%60	6 kg
Maya	%3	0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 88 ekmek



Hazırlanışı



YOĐURMA

Spiral mikser : 3 + 8 dk
atal Mikser : 20 - 25 dk



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 200 - 500 g



řEKİL VERME

Yuvarlak



FERMANTASYON

30-35°C'de ve
%80-85 nemde 60 dk



PİşİRME

220-230°C'de 30-45 dk