

Dağistan Çöreği

Premiksi

Inventis Dağistan Çöreği Premiksi, içeriğindeki özel tam tane buğday sayesinde yüksek lifli, aromatik ekmekler üretmenizi sağlar. İçeriğindeki zerdeçal, zencefil, yeni bahar, tarçın ve mahlebin mükemmel uyumu ile damaklarda hoş bir tat bırakır.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %5

Kullanım şekli: Inventis Dağistan Çöreği Premiksi'nin %5 kullanılması önerilir.

İçindekiler: Tam tane buğday unu, şeker, peynir suyu tozu, süt tozu, baharatlar (zerdeçal, zencefil, yeni bahar, tarçın, mahlep), ekşi hamur unu, enzimler.



10 kg kraft torba



Dağistan Çöreği

İçindekiler

Dağistan Çöreği Premiksi	%5	0,5 kg
Ekmeklik Buğday unu	%95	9,5 kg
Su	%45	4,5 kg
Maya	%6-7	0,6-0,7 kg
Tuz	%1,5	0,15 kg
Şeker	%15	1,5 kg
Yumurta	%10	1 kg
Yağ	%5	0,5 kg

100 g'lık 3040 ekmek



Hazırlanışı



YOĞURMA

Spiral mikser: 3 + 10 dk
Çatal Mikser: 25 - 30 dk



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 120 g



ŞEKİL VERME

Yuvralak



FERMANTASYON

28-30°C'de ve
%80-85 nemde 60-80 dk



SÜSLEME

Yumurta sürme ve susamlama



PIŞİRME

200-220 °C'de 15-25 dk