

## CONCENTRATION

**Tam Dinkel Buğday Ekmeği DINKELBERGER-VOLLKORN ile çalışılmış**



**Tam Dinkel Buğday Ekmeği:**

DINKELBERGER-VOLLKORN	10,000 kg
Maya	0,180 kg
Su, yaklaşık	7,000 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>17,180 kg</b>

Yoğurma süresi:	15 dakika, yavaş
Hamur sıcaklığı:	28 °C – 29 °C
1.Fermantasyon:	Yaklaşık 30 dakika
Hamur ağırlığı:	0,650 kg yuvarlak kağıt pişirme kalıpları için
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme:	Kalıp ekmek
2.Fermantasyon:	40 – 50 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de az buhar ile fırına verilir, daha sonra sıcaklık düşürülür.
Pişirme süresi:	55 – 60 dakika (İç sıcaklık: 98 °C)
Uygulama:	1.Fermantasyon sonrası hamurlar tartılır, yuvarlanır ve pişirme kalıplarına koyulur. Ardından üst yüzeyine Dinkel unu serpilir ve mayalanmaya bırakılır. Daha sonra hafif buhar ile fırına verilir ve 2 dakika sonra baca açılır.

**Peynirli-Filizli Salata:**

Gouda	0,300 kg
Zeytin	0,020 kg
Kızılıcık, kurutulmuş	0,020 kg
Turp filizi	0,020 kg
Yonca filizi	0,020 kg
Balzemik sirke, Bianco mild	0,020 kg
Portakal yağı	0,010 kg
Şeker	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,410 kg</b>

**Uygulama:**

Gouda küp küp doğranır, zeytin ve kızılıcıklar ince halka şeklinde kesilir. Malzemeler karıştırılır ve balzemik sirke ve portakal yağı ile marine edilir. İsteğe göre şeker, tuz ve karabiber ile tatlandırılır ve 1 saat için çekmesi için beklenir. Hazırlanmasına kısa bir süre kala filizler ilave edilir.

**Fesleğen-Pesto:**

Fesleğen	0,350 kg
Dolmalık fıstık	0,050 kg
Parmesan	0,020 kg
Sıvıyağı	0,080 kg
Limon suyu	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,500 kg</b>

**Uygulama:**

Yağsız tavada dolmalık fıstıklar pembeleşene kadar kızartılır. Dolmalık fıstıklar, fesleğen, parmesan ve limon suyu mutfak robotunda istenilen boyutlarda küçültülür. Yavaş yavaş sıvıyağ eklenir ve isteğe göre tuz ve karabiber ilave edilir.

**Tam Dinkel Buğday-Crumble:**

Tam Dinkel Buğday Ekmeği	0,080 kg
Macadamia fındık	0,020 kg
Tereyağı	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,100 kg</b>

**Uygulama:**

Tam Dinkel Buğday Ekmeği küp küp kesilir ve macadamia fındıkları ince ince kıyılır. Daha sonra tereyağı ısıtılır, ekme küpleri ve macadamia fındıkları altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartılır.

**10 adet için:**

Tam Dinkel Buğday Ekmeği	40 dilim
Peynirli-Filizli-Salata	0,400 kg
Dilimlenmiş hindi jambon	0,450 kg
Fesleğen-Pesto	0,500 kg
Elma dilim, pişmiş	0,150 kg
Tam Dinkel Buğday-Crumble	0,100 kg