

## CONCLUSION

### Karabuğday-Roll MEIN BUCHWEIZEN ile çalışılmış



#### Ön hamur :

Çavdar kırması, orta	0,700 kg
Keten tohumu	0,400 kg
Su (yaklaşık 40 °C)	1,100 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>2,200 kg</b>

Islatma süresi: Yaklaşık 1 saat

#### Karabuğday rolli:

Buğday unu	5,300 kg
Ön Hamur	2,200 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Grundsauer TA 160	0,800 kg
Sıvıyağ	0,250 kg
Tuz	0,100 kg
Maya	0,250 kg
Su, yaklaşık	5,300 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>18,050 kg</b>

Yoğurma süresi:	8 + 3 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
1.Fermentasyon:	Yaklaşık 15 dakika
Hamur ağırlığı:	2 x 0,050 kg
Ara dinlendirme:	Yaklaşık 15 dakika
Hamur işleme şekli:	İsteğe göre

2.Fermantasyon:

Yaklaşık 40 dakika

Fırın sıcaklığı:

230 °C'de buhar verilerek fırına verilir, daha sonra sıcaklık düşürülür.

Pişirme süresi:

22 – 24 dakika

Uygulama:

1.Fermantasyondan sonra hamurlar tartılır ve dinlendirmeye bırakılır. Daha sonra hamur parçaları yuvarlanır ve isteğe göre işlenir. Hamur parçaları MEIN BUCHWEIZEN ve çavdar unu (1:1) karışımına batırıldıktan sonra unlanmış bezli tepsilerde soğukta bekletilir. Bir sonraki gün hamurlar dikkatlice mayalandırılır, hamur parçaları  $\frac{3}{4}$  mayalanmadan sonra çevrilir, çekme aparatına yerleştirilir. Buhar verilerek pişirilir. Pişirmenin son 4 dakikasında baca açılır.

### Marine edilmiş Tavuk göğsü Fileto:

Tavuk göğsü filetosu	1,500 kg
Bal	0,100 kg
Sıvıyağ	0,200 kg
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
Çili biberi	İsteğe göre

Uygulama:

Tavuk göğsü filetosu soğuk su altına tutulur ve daha sonra iyice kurulanır. Çili biberi, tuz ve karabiber karıştırılır ve tavukgöğsü ile harmanlanır. Bal ve sıvıyağı üzerine dökülür, üzeri örtülür ve en az 2 saat buzdolabında bekletilir. Filetolar tavada orta ateşte her bir tarafı 3 – 4 dakika kızartılır.

### Kırmızı Pancar-Salata:

Kırmızı pancar, haşlanmış	0,470 kg
Parmesan	0,020 kg
Bal	0,010 kg
Maydanoz	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,500 kg</b>

Uygulama:

Kırmızı pancar küp küp doğranır ve maydanoz ince kıyılır. Kırmızı pancar, maydanoz ve bal karıştırılır. İsteğe göre tuz ve karabiber eklenir. Parmesan rendelenir ve karışıma eklenir.

**10 adet için:**

Karabuğday roll	10 adet
MARONENPÜREE STAMAG	0,500 kg
Tavuk göğsü fileto	1,200 kg
Kırmızı pancar -Salatası	0,500 kg
Marshmallows	0,100 kg
Bal	0,050 kg
Maydanoz	0,005 kg