

# PAKMAYA MAYALI POĞAÇA HARCİ

Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı ek kabartıcı ve geliştirici kullanmadan puf puf kabarmış, lezzetli mi lezzetli; sade, patatesli, zeytinli, tahinli gibi tüm mayalı ürünlerin kullanımına uygun olarak geliştirilmiştir.

## Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nın Özellikleri

- Maya ve geliştirici gerektirmez.
- Mayalanma süresini kısaltır.
- Kabartma garantilidir.
- Hamur stabilitesini artırır.
- Her seferinde standart üretim sağlar.
- Üstün lezzet sunar, mükemmel sonuç verir.
- Standart, +4°C ve -18°C üretim uygulamalarında kullanıma uygundur.
- **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı** ile poğaç, açma, simit, kandil simidi gibi birbirinden farklı tarifler hazırlanabilir.



\*1 kg una %7 oranında Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı kullanılması önerilir.



Pastalık veya ekmeklik un kullanılabilir.



Ek kabartıcı gerektirmez.



Mayalanma süresini kısaltır.



Konveksiyonel ve taban fırınlara uygundur.





Standart, +4°C ve -18°C uygulamalarının üçünde de rahatlıkla kullanabileceğiniz **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı** ile her tarifiniz lezzeti garantiler.

## STANDART UYGULAMA

- Malzemeler: 350 g (1 paket) **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı**, 1550 g su, 5 kg un, 2 kg margarin, 400 g şeker, 100 g tuz, 15 adet yumurta.
- **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nı** 1550 g oda sıcaklığındaki (25°C) su ile çözdürün.
- 5 kg un, 2 kg margarin, 400 g şeker, 100 g tuz, ve 15 adet yumurtayı yoğurma kazanında 2-3 dakika karıştırın.
- Çözdürdüğünüz **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nı** karışıma ilave edin.
- 10 dakika yoğurduktan sonra hamuru 10 dakika dinlendirin.
- Hamuru istenilen gramajda kesin ve yuvarlayın, ardından tekrar dinlendirin.
- Hamurlara istenilen şekli verdikten sonra sıcak ve nemli bir ortamda (35°C ve %80 RH önerilir.) fermantasyona bırakın.
- 45-60 dakika arası büyüyen hamurları, isteğe göre yumurta sürüp, 190°C'de 20-25 dakika pişirin.



## +4°C UYGULAMASI

- Malzemeler: 350 g (1 paket) **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı**, 1550 g su, 5 kg un, 2 kg margarin, 400 g şeker, 100 g tuz, 15 adet yumurta.
- **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nı** 1550 g oda sıcaklığındaki (25°C) su ile çözdürün.
- 5 kg un, 2 kg margarin, 400 g şeker, 100 g tuz, ve 15 adet yumurtayı yoğurma kazanında 2-3 dakika karıştırın.
- Çözdürdüğünüz **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nı** karışıma ilave edin.
- 10 dakika yoğurduktan sonra hamuru 10 dakika dinlendirin.
- Hamuru istenilen gramajda kesin ve yuvarlayın, ardından tekrar dinlendirin.
- Hamurlara istenilen şekli verdikten sonra +4°C'de 16-24 saat muhafaza edin.
- +4°C'den çıkardığınız hamurları sıcak ve nemli bir ortamda (35°C ve %80 RH önerilir.) 60-75 dakika kadar fermantasyona bırakın, isteğe göre yumurta sürüp, 190°C'de 20-25 dakika pişirin.



## -18°C UYGULAMASI

- Malzemeler: 350 g (1 paket) **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı**, 1550 g su, 5 kg un, 2 kg margarin, 400 g şeker, 100 g tuz, 15 adet yumurta.
- **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nı** 1550 g oda sıcaklığındaki (25°C) su ile çözdürün.
- 5 kg un, 2 kg margarin, 400 g şeker, 100 g tuz, ve 15 adet yumurtayı yoğurma kazanında 2-3 dakika karıştırın.
- Çözdürdüğünüz **Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nı** karışıma ilave edin.
- 10 dakika yoğurduktan sonra hamuru 10 dakika dinlendirin.
- Hamuru istenilen gramajda kesin ve yuvarlayın, ardından tekrar dinlendirin.
- Hamurlara istenilen şekil verildikten sonra -40°C'de 1 saat şoklayın. Şokladığınız hamurları dilerse -18°C'de 3 aya kadar muhafaza edebilirsiniz.
- -18°C'den çıkardığınız hamurları +4°C'de 24 saat süre ile çözündürün.
- +4°C'den çıkardığınız hamurları sıcak ve nemli bir ortamda (35°C ve %80 RH önerilir.) 60-75 dakika kadar fermantasyona bırakın, isteğe göre yumurta sürüp, 190°C'de 20-25 dakika pişirin.

