

# TEGRAL SİYEZ

Buğday Türlerinin Atası Siyez  
Artık Puratos'ta

SİYEZ BUĞDAYI



Puratos

# TEGRAL SİYEZ

## Buğday Türlerinin Atası Siyez Artık Puratos'ta

Dünyada sayılı ülkede yetişen Siyez buğdayının yetiştiği en önemli bölgelerinden bir tanesi de Türkiye. Anadolu'nun bilinen en eski buğday türü olan Siyez'in geçmişi 10 bin yıl öncelere Mezopotamya'nın verimli topraklarına dayanır. Faydaları saymakla bitmeyen Siyez buğdayının, yüz yıllar boyunca genetiği bozulmadan günümüze ulaşan bir buğday türü olduğu düşünülmektedir.

Son dönemlerde popüler olan Siyez buğdayının kullanımı, gıda endüstrisinde gün geçtikçe artmaktadır. Biz de tüketicilerin ihtiyacını karşılamak adına bu Anadolu mirasını ekmekçilik ürün ailemize kattık.

### Tegral Siyez özellikleri:

- Farklı ekmekçilik uygulamaları için uygundur
- Sadece su ve maya ilave edilerek kullanılır
- Pişmiş-yarı pişmiş ve donuk uygulamalar için idealdir
- %50 siyez buğdayı ve doğal ekşi hamurdan gelen mükemmel bir lezzet sunar

### Malzemeler

<b>Tegral Siyez</b>	<b>1000 g</b>
Su	600 g
Maya	30 g

### Hazırlanışı

Karıştırma	: 2 dakika Tegral Siyez su ile karıştırılır, sonra maya eklenir 5 dakika yavaş 6 dakika hızlı devirde karıştırma yapılır.
Hamur sıcaklığı	: 25°C
Ön dinlendirme	: 15 dakika
Hamur gramaj	: 500 - 750 gr yuvarlama yapılır.
Ara dinlendirme	: 15 dakika
Son fermantasyon	: 60 dakika / 28 °C / 80 % RH.
Fırın sıcaklığı	: 230°C buhar ile.
Pişme süresi	: 40 dakika



**Puratos**  
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağımız