

# Taç pasta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



**Hazırlama**  
Dinlenme  
süresi  
**Pişirme**  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

45 Dak.  
1 Saat 20 Dak.  
20 Dak.  
6  
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

300 g Un  
30 g Şeker  
21 g Maya, taze  
175 ml Süt  
40 g Tereyağı  
½ Çay k. Tuz  
40 g Çekirdeksiz kuru üzüm  
½ Limon

Tereyağını küçük küpler şeklinde kesin. Limon kabuklarını rendeleyin. Beyaz unu, şekeri, mayayı ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve en düşük seviyede 2 dakika boyunca karıştırın. Tereyağı ekleyin ve 6 dakika daha karıştırın. Tuz, çekirdeksiz kuru üzüm ve limon kabuğu ekleyin ve 2 dakika daha karıştırın. Ardından hamuru mümkün olan en yüksek 5 dakika yoğurun.

Kabın içindeki hamurun üzerini örtün ve hacmi iki katına çıkıncaya kadar bekleyin.

1 Badem, tüm

Hamurun dörtte birini pürüzsüz bir top haline getirin, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve hafifçe bastırarak düzleyin. Kalan hamurdan 6 eşit parça bölerek toplar yapın. Her bir top üzerine bir badem sıkıştırın. Hamur toplarını büyük hamur topunun etrafına çok sıkıştırmadan düzgün bir şekilde yerleştirin. Toplar hafifçe birbirine temas edebilir.

Hamuru tekrar yakl. 20 dakika daha dinlenmeye bırakın.

Fırın tepsisini ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

**Profesyonel Pişirme örgülü çörek esnasında 170 20 Dak. °C**

1 Çor. k. Badem, rendelenmiş  
1 Çor. k. Su  
1 Çor. k. kayısı reçeli

Bademleri tavada hafifçe kavurun. Kayısı reçelini su ile ısıtın.



Piřirdiđiniz ekmeklerin üzerine kayısı reğelinden sürün ve bademler ile süsleyin.

## Aksesuar

---

Fırın tepsisi

## Ek bilgi

---

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

