



Dökme demir tencerede **biralı** ekmek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	14 Saat
Piştirme süresi	50 Dak.
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

200 g Beyaz un

230 g Yarı esmer un

1 Çor. k. Tuz

1 Çor. k. Malt özü, toz veya sıvı

100 ml Bira

250 ml Su

5 g Maya, taze

Tüm malzemeleri karıştırın ve sert bir hamur halinde yoğurun. Hamur normal ekmek hamuruna göre daha nemli olduğundan yaklaşık 2 dakika sürer.

Kabı şeffaf folyoyla kapatın, ağırlık olarak üstüne bir tabak koyun. Yaklaşık 18 °C'de bir gece dinlendirin.

Ertesi gün hamuru kaptan çıkarın, unla birlikte birkaç kez katlayın. Kuru ve unlu bir mutfak bezinin altında 15 dakika dinlendirin.

Hamuru toplar haline getirin, unlu bir bezin içine koyun ve 2 saat daha dinlendirin.

Boş dökme demir tencereyi soğuk fırındaki ızgara telinin üzerine koyun, tencerede ve cihazda ön ısıtma yapın.

Üstten/alttan ısıtma esnasında 230 20 Dak. °C

Hazırlayın

Hamuru bez yardımıyla sıcak tencereye koyun, tencerenin kapağını kapatın. Fırınlayın.

Üstten/alttan ısıtma esnasında 230 30 Dak. °C

Kapağı çıkarın ve pişirmeye devam edin.

Kapağı çıkart

Üstten/alttan ısıtma esnasında 210 20 Dak. °C

Piştikten sonra ekmeği hemen kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.





İpuçları

Malt özü marketlerden temin edilebilir. Bal ile aynı miktarda kullanılabilir.

Aksesuar

Dökme demir tencere, ø24 cm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

