



Mayalı Fransız ekmeği

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
1 Saat 30 Dak.
25 Dak.
4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

500 g Un
300 ml Su
7 g Kuru maya
50 ml Zeytinyağı
12 g Tuz

Unu, suyu ve mayayı bir karıştırma kabına koyun ve 2 dakika boyunca mutfak robotuyla en düşük kademedede karıştırın. Zeytinyağı ekleyin ve 4 dakika daha karıştırın. Tuz ekleyin ve 4 dakika daha karıştırın. Daha sonra hamuru mümkün olan en yüksek kademedede 5 dakika boyunca yoğurun. Karıştırma kabındaki hamuru pişirme bölmesine koyun ve iki katı hacme ulaşana kadar bekletin.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C

Zeytinyağı

Bir fırın tepsisi biraz zeytinyağı ile yağlayın. Hamuru tepsiye alın ve elinizle düz bir şekil verin. Hamurun üzerine bolca zeytinyağı sürün. Hamur üzerine yaprak şeklinde kesikler ve delikler açın.

15 Zeytin, yeşil, çekirdeği çıkartılmış
½ Dal biberiye
Fleur de Sel

Zeytinleri ikiye bölün, biberiyeleri dallarından ayırın ve ikisini de hamura ekleyin. Fleur de Sel tuz ekleyin. Hamuru 30 dakika daha dinlendirin.

Cihaz ön ısıtmalıdır

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 200 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Zeytinleri hamurun içine iyice bastırın. Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

PizzaPlus esnasında 200 25 Dak. °C

Zeytinyağı
Fleur de Sel

Piştirdikten sonra ekmeğe zeytinyağı sürün ve üzerine Fleur de Sel tuz serpin.





Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

