



Grittibänz hamur adamcıklar

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

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

Hazırlanması

500 g Un
21 g Maya, taze
60 g Tereyağı
25 g Şeker
10 g Tuz
1 Yumurta
250 g Süt

Tereyağını küçük küpler şeklinde kesin. Unu bir karıştırma kabına alın. Una süt, yumurta, şeker ve maya ekleyerek en düşük kademedede 2 dakika boyunca karıştırın. Tereyağı ekleyin ve 6 dakika daha karıştırın. Tuz ekleyin ve 2 dakika daha karıştırın. Son olarak hamuru 5 dakika boyunca mümkün olan en yüksek kademedede yoğurun. Pişirme bölmesine koyduğunuz hamurun iki katı hacme çıkmasını bekleyin.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C

Hamurun $\frac{2}{3}$ kadarından 2 adet hamur adamcık şekli yapın ve kalan hamuru süsleme için kullanın (şapka, şal, ayakkabı vs.). Hamur adamcıkları pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin ve 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Kristal şeker
biraz Kuru üzüm
Badem, tüm
Yumurta, üstüne sürmek için

Cihaz ön ısıtmalıdır

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 170° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Hamur adamcıkların üzerine yumurta sürün, kuru üzüm, badem ve kristal şeker ile süsleyin ve kesin. Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Pişirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 170 20 Dak. °C





Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

