



Domatesli ekmek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
1 Gün1 Saat 30 Dak.
50 Dak.
6
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Ön hamur

150 g Beyaz un
150 ml Su
1 Tutam Maya

Ön hamur için tüm malzemeleri karıştırın ve yakl. 24 saat boyunca üzeri kapalı şekilde oda sıcaklığında dinlendirin.

Domatesli ekmek

600 g Yarı esmer un
1½ Çor. k. Tuz
300 ml Domates suyu
10 g Maya
3 Çor. k. Zeytinyağı
100 g Domates, kurutulmuş
50 g Zeytin, siyah, çekirdeği çıkartılmış, ikiye bölünmüş
1 Çor. k. yeşillik, İtalyan, kurutulmuş
Zeytinyağı

Domatesleri şeritler halinde kesin, zeytinleri ikiye bölün. Ekmek hamuru için tüm malzemeleri ön hamur ile karıştırın ve pürüzsüz bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Üstü örtülü olarak 1 ½ saat dinlendirin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Hamuru zeytinyağı ile yağlanmış bir kek kalıbına dikkatlice aktarın, üzerine un serpin ve kesikler atın. Kek kalıbını önceden ısıtılmış fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 15 Dak. °C

Sıcak hava esnasında 200 35 Dak. °C

Ekmeği kalıptan çıkartın ve ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.





Aksesuar

Izgara teli

Yakl. 30 cm uzunluğunda kek kalıbı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

