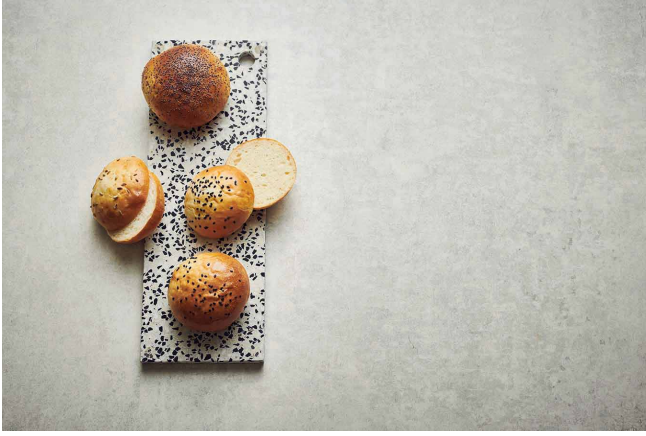




Burger ekmekleri

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.

1 Saat 25 Dak.

8
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

üst malzemeli

Hamur

50 g Tereyağı
300 ml Süt
400 g Yarı beyaz un
1 Çay k. Tuz
1 Çay k. Şeker
½ Küp Maya (yakl. 20 g)
1 Yumurta

Şekil verme

Serpmek için un
1 Üzerine sürmek için yumurta
2 Çor. k. Su
Üzerine serpmek için tohumlar
(örneğin rezene tohumu,
haşhaş tohumu, çörek otu,
susam vb.)

Hamur

Küçük bir tavada tereyağını eritin ve süt ekleyin. Soğumaya bırakın.

Kalan malzemelerle birlikte bir kapta yoğurarak yumuşak ve nemli bir hamur elde edin.

Hamuru bir top haline getirin. Bir kap içinde fırının tabanına yerleştirin ve Profesyonel Pişirme kabarma ayarında 32 °C ısıda 1 saat kabarmaya bırakın.





Şekil verme

Hamuru un serpilmiş çalışma yüzeyine alarak 8 porsiyona bölün ve bezeler yapın. Üzerine pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. 30 dakika kabarmasını bekleyin. Yumurtayı ve suyu çırpın. Ekmeklerin üzerine bu karışımdan sürün. İsteğe göre üzerine susam serpin.

Fırınlama

Burger ekmeklerini orta rafta Profesyonel Pişirme klasik ayarında 180°C ısıda 25 dakika süreyle pişirin.

Burger ekmeklerinin üzerine mutfak havlusu örterek ekmekleri soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C

Kabaran hamuru işleyin.

Profesyonel Pişirme Kaplamalı esnasında 180 25 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

