



İngiliz muffin'i

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



poşe yumurtalı ve ıspanaklı

Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

45 Dak.
1 Saat 20 Dak.
6 Dak.
8
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Hamur

250 g Beyaz un
½ Çay k. Tuz
½ Çay k. Şeker
¼ Küp Maya (yakl. 10 g)
150 ml Süt
1 Yumurta
15 g Tereyağı, yumuşak
Şekil vermek için makarnalık
buğday irmiği

Holandez köpük

3 Çor. k. Sirke
1 Arpacık soğanı, doğranmış
3 Karabiber taneleri
1 Yumurta
1 Yumurta sarısı
125 g Tereyağı
biraz Tuz
1 Tutam Arnavut biberi
biraz Limon suyu





Ispanak

1 Arpacık soğanı, doğranmış
Sotelemek için tereyağı
200 g Ispanak
biraz Tuz
biraz Karabiber
biraz muskat
biraz Bayır turpu

Poşe yumurta

1 l Su
100 ml Sirke
8 Yumurta

Hamur

Un, tuz ve şekeri bir kaptaki karıştırın. Maya, süt ve yumurtayı karıştırıp kaba ekleyin. Tereyağını koyun ve sıkı ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru bir top haline getirin.

Bir kaba yerleştirip ağzını kapatın ve yakl. 1 saat süreyle iki katına çıkmasını bekleyin.

Hamuru eşit büyüklükte 8 parçaya kesin ve bezeler yapın. Her bir hamur bezesini elinizle düzleştirerek yakl. 2 cm kalınlığında açın ve makarnalık buğday irmiğinde çevirdikten sonra bir fırın tepsisine yerleştirin. 20 dakika kabarmasını bekleyin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini PizzaPlus ayarında 200°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Çörekleri orta rafta 3 dakika süreyle pişirin. Çöreklerin tersini çevirin ve 3 dakika daha pişirin.

Holandez köpük

Sirkeyi, arpacık soğanları ve tane karabiberleri küçük bir tencerede kaynatın ve kısık ateşte yarısı çekinceye kadar pişirin. İnce bir süzgeçten geçirerek bir kaba alın, bu sırada arpacık soğanları bir kaşık yardımıyla biraz bastırarak ezin. Yumurtayı ve yumurta sarısını ekleyin ve bir çırpma teli ile iyice karıştırın.

Küçük bir tavada tereyağını eritip kaynatın. Sıvı tereyağını bir yandan sürekli karıştırdığınız sıvı karışıma iplik gibi akıtarak ekleyin. Tuz, kırmızı biber ve limon suyu ile tatlandırın. Holandez sosu bir sıkma aparatına alın. Sıkma aparatını bir kartuşla doldurun. İyice sallayın ve sıcak tutun.





Ispanak

Arpacık soğanları tereyağıyla bir tavaya alıp orta ateşte şeffaflaşınca kadar soteleyin. Ispanağı ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin. Kalan malzemeleri ekleyerek tatlandırın.

Poşe yumurta

Suyu ve sirkeyi bir tavada kaynatın, ateşi kısın. Yumurtaları birer birer kaynayan suya ekleyin. 4 dakika sonra çıkarın ve süzdürün. İşlemi kalan yumurtalarla tekrarlayın.

Hazırlanması

Dört çöreği ikiye bölün ve kızartın. Üzerine ıspanağı sürün, poşe yumurtayı üstüne koyun ve holandez köpüğü ile servis edin.

Pişirme adımları

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

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

PizzaPlus esnasında 200 3 Dak. °C

Piştirilmekte olan yiyeceği çevirin. Pişirmeye devam edin.

PizzaPlus esnasında 200 3 Dak. °C

İpuçları

Kalan İngiliz çöreklerini dondurun ve bir sonraki kullanımlarınızda hızlı ve kolay bir şekilde kızartın.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Sıkma aparatı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

