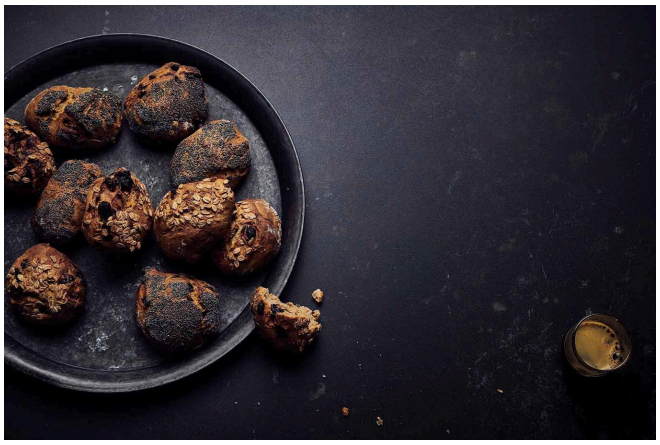
Meyveli çörek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	20 Dak.
Pişirme süresi	1 Saat 25 Dak.
Adet	12
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

Kuru meyveli ve kuru yemişli, tam buğday unlu çörek

Hamur

300 g hafif kılçıklı un

200 g Kılçıklı tam buğday unu

1½ Çay k. Tuz

½ Küp Maya (yakl. 20 g)

300 ml Su

50 g Tereyağı, yumuşak

100 g Kuru kayısı, iri doğranmış

100 g Kuru incir, iri doğranmış

100 g Kuru erik, iri doğranmış

50 g Ceviz, iri doğranmış

50 g Çekirdeksiz kuru üzüm

Şekil verme

biraz Buğday kepeği

biraz Haşhaş tohumu

Hamur

Tereyağı da dahil tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Kalan malzemeleri ekleyin ve iyice yoğurarak hamura yedirin.

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 12 eşit porsiyona bölerek bezeler oluşturun. Bezeleri suyla ıslatın ve üzerlerine buğday kepeği veya haşhaş tohumu serperek hafifçe bastırın.

Pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin ve her çörek üzerine bir çarpı işareti atın.

20 dakika kabarmasını bekleyin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Profesyonel Pişirme unlu ayarında 190 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Meyveli çöreği orta rafta 25 dakika süreyle pişirin.

Meyveli çöreği bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C

Kabaran hamuru işleyin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 190 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 190 25 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	26.01.2022