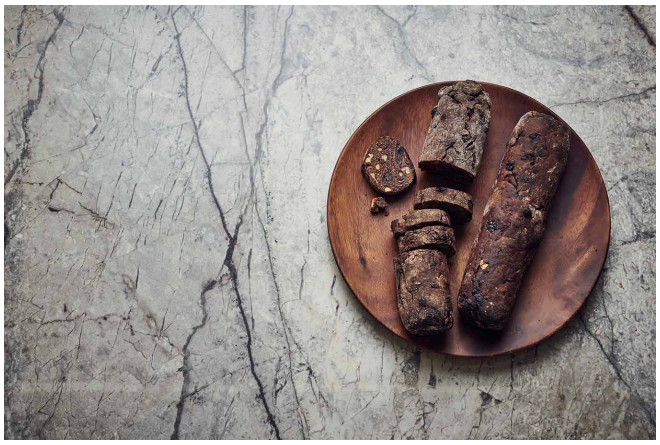
Meyveli ekmek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat 30 Dak.
Pişirme süresi	55 Dak.
Adet	2
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

kuru meyveli ve kakaolu

Hamur

500 g Kuru meyveler (örneğin kayısı, incir, erik, çekirdeksiz kuru üzüm vb.)

300 ml Kırmızı şarap

2 Çor. k. Akçaağaç şurubu

250 g Tam buğday unu

2 Çor. k. Kakao tozu

½ Küp Maya (yakl. 20 g)

½ Çay k. Tuz

125 g Pekan cevizi veya ceviz

Şekil verme

Şekil vermek için un

Hamur

Kurutulmuş meyveyi kabaca doğrayın. Bir tencerede kırmızı şarap ve akçaağaç şurubu ile kaynatın. Orta ateşte yakl. 5 dakika süreyle pişirin. Meyveleri soğumaya bırakın.

Diğer tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak nemli bir hamur yoğurun.

Üzerini kapatın ve 1 saat süreyle dinlenmeye bırakın.

Şekil verme

Hamuru ikiye bölün, un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde hamura şekil vererek 6 cm genişliğinde ekmekler oluşturun. Ekmekleri pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin.

30 dakika dinlendirin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Üstten/alttan ısıtma nemli ayarında 180 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Ekmeği orta rafta 55 dakika süreyle pişirin.

Meyveli ekmeği soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma nemli ile 180 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 180 55 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	26.01.2022