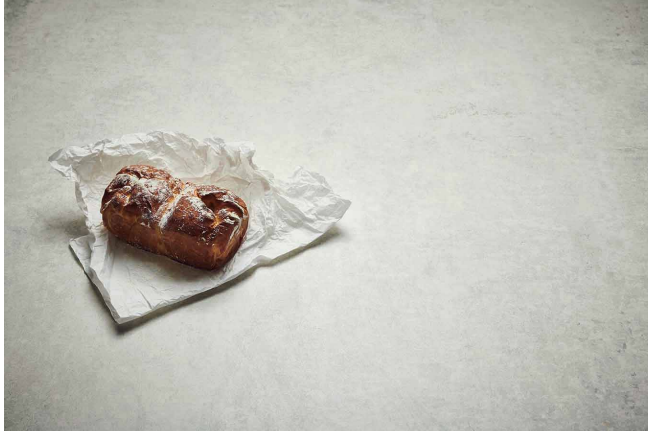




Tava ekmeği

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
12 Saat

1 Saat 50 Dak.

1
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

kabarık, kılçıksız buğday hamuru

Küçük hamur

200 ml Su

150 g hafif kılçıklı un

Hamur

Küçük hamur

250 g hafif kılçıklı un

1½ Çay k. Tuz

¼ Küp Maya (yakl. 10 g)

100 ml Su

Şekil verme

Yağlamak için ayçiçeği yağı

Şekil vermek için un

Küçük hamur

Unu kaba alın. Suyu kaynatın ve unun üzerine dökün. İyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Üzerini kapatarak gece boyunca buzdolabında dinlenmeye bırakın.





Hamur

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak yumuşak ve nemli bir hamur yoğurun.
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

Kek kalıbını yağlayın.
Hamuru un serpilmiş bir çalışma yüzeyine alın ve ikiye bölün. Her bir porsiyonu elinizle dört tarafından yukarı doğru çekin ve birleştirerek orta bölüme bırakın. Birbiri ardına kek kalıbına yerleştirin. Üzerlerine un serpin.
20 dakika kabarmasını bekleyin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Profesyonel Pişirme unlu ayarında 200 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
Ekmeği ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 40 dakika süreyle pişirin.
Ekmeği kalıptan çıkartın ve 10 dakika daha pişirin.
Baton ekmeği bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C
Kabaran hamuru işleyin.
Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 200 40 Dak. °C
Yiyeceği kalıptan çıkarın. Pişirmeye devam edin.
Sıcak hava esnasında 200 10 Dak. °C

Aksesuar

Yak. 20 cm uzunluğunda kek kalıbı
Fırın tepsisi
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

