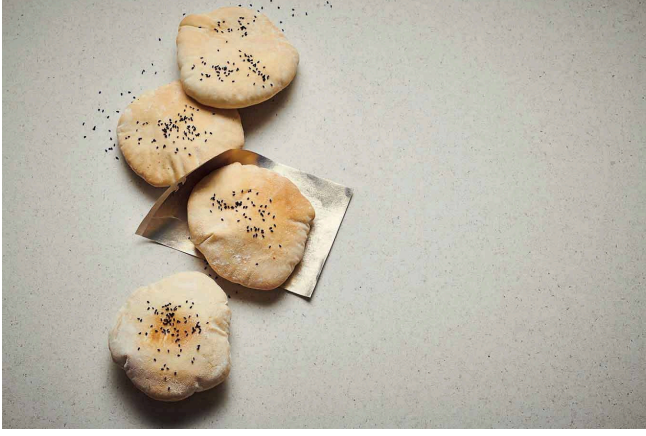




Pita ekmeđi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



çörek otlu pide ekmeđi

Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
1 Saat 20 Dak.
10 Dak.
4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Hamur

300 g Beyaz un
1 Çay k. Tuz
¼ Küp Maya (yakl. 10 g)
180 ml Su
1 Çor. k. Zeytinyađı

Şekil verme

Açmak için un
Süslemek için çörek otu

Hamur

Tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırarak sıkı ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru bir top haline getirin.

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

Şekil verme

Hamuru un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde kısa süre yoğurun ve hamurdan 4 beze yapın. Her birini 5 mm kalınlığında yuvarlak parçalar halinde açın. Yuvarlak parçalara fırçayla biraz su sürün ve üzerlerine bolca çörek otu serpin. 20 dakika kabarmasını bekleyin.





Fırınlama

Boş fırın tepsisini ön ısıtma için orta rafa yerleştirin. Pişirme bölmesini PizzaPlus ayarında 230 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

En az ısı kaybının olmasını sağlamak için yuvarlak parçaları mümkün olduğunca hızlı bir şekilde sıcak fırın tepsisine koyun ve 10 dakika süreyle pişirin.

Pita ekmeğini bir mutfak havlusuna sarın ve soğumaya bırakın.

Piştirme adımları

Tepsiyi ön ısıtma için içeri sürün.

Piştirme bölgesini PizzaPlus ile 230° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Pişirilecek yiyeceği sıcak tepsiye koyun.

PizzaPlus esnasında 230 10 Dak. °C

İpuçları

Çörek otu yerine isterseniz siyah susam veya kimyon da kullanabilirsiniz.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

