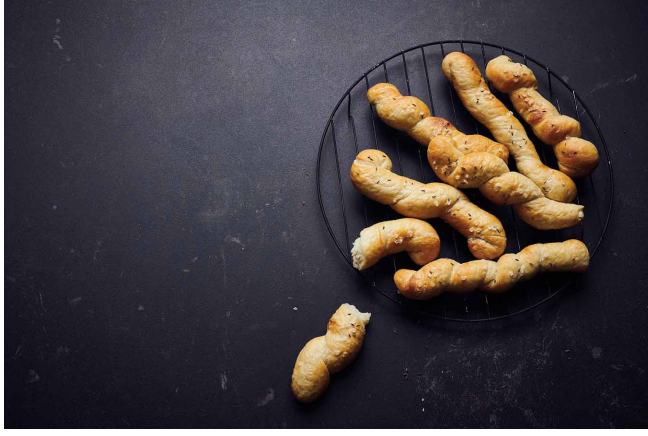




Uzun ekmekler

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.
1 Saat 20 Dak.
8
CombiSteamer V6000 45 2021
itibarıyla

kimyon tohumlu kabarık tuzlu çubuk

Hamur

300 g Yarı beyaz un
1½ Çay k. Tuz
¼ Küp Maya (yakl. 10 g)
200 ml Su
Serpme için un

Şekil verme

Üzerine sürmek için su
2 Çor. k. iri taneli deniz tuzu
2 Çor. k. Çöreotu

Hamur

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak yumuşak ve pürüzsüz 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

Hamuru un serpilmiş çalışma yüzeyine alarak 8 porsiyona bölün. Her bir porsiyonu biraz açın, ortaya doğru katlayın ve rulo şekline getirin. Üzerini kapatın ve 30 dakika kabarmaya bırakın.





Rulolara biraz un serpin, başparmağınız ile hafifçe bastırarak çukur açın. Çevirerek spiral şekli verin ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine fırça ile biraz su sürün, iri taneli deniz tuzu ve kimyon tohumu serpin.

Fırınlama

Orta rafta Profesyonel Pişirme klasik ayarında 200°C ısıda 20 dakika süreyle pişirin.
Uzun ekmekleri ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat°C
Kabaran hamuru işleyin.
Yiyecekleri içeri sürün.
Profesyonel Pişirme Klasik esnasında 200 20 Dak.°C

Aksesuar

Fırın tepsisi
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

