



Muzlu ekmek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Piştirme	1 Saat
süresi	
Adet	1
Cihaz	Combair V2000 2021 itibarıyla

Aromalıdır ve hızlı yapılıır: Bu muzlu ekmek, (fazla) olgunlaşmış muzları lezzetli bir atıştırmalığa dönüştürüyor; ister kahvaltıda, ister öğün aralarında, ister kahveyle birlikte tüketin.

Malzemeler

- 3 Muzlar, fazla olgunlaşmış
- 80 g Ham şeker
- ½ çk Tuz
- 2 Yumurta
- 75 ml Ayçiçeği yağı
- 275 g Un
- 2 çk Kabartma tozu
- 50 g bitter çikolata, iri doğranmış
- 50 g Ceviz, iri doğranmış
- 1 Muz, boyuna ikiye bölünmüş

Hazırlama

Fırını Nemli sıcak hava modunda 160 °C'ye önceden ısıtın. Muzları mutfak robotunun karıştırma aparatını kullanarak ezin. Şekeri ve tuzu ekleyip pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. Yumurtaları kırıp ayçiçeği yağını yavaşça ekleyin ve sürekli karıştırın. Un ve kabartma tozunu karıştırıp muzlu karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız kek kalıbına hamuru dökün ve üzerine ikiye böldüğünüz muzları yerleştirin. Torbayı önceden ısıtılmış fırındaki tel ızgaranın üzerine yerleştirin ve yaklaşık 1 saat boyunca pişirin. Kekinizi kalıptan çıkartın ve bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Piştirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız





Fırında pişirilecek yemeğin koyulması
Sıcak hava nemli esnasında 160 1 Saat °C

İpuçları

İstenirse hamura öğütülmüş fındık katabilirsiniz. Öğütülmüş fındık miktarı 100 grama, un miktarı ise 250 grama düşürülebilir.

Muzlu ekmeği dilimler halinde kesip kısa süreliğine kızartın ve üzerinde biraz tereyağı gezdirdikten sonra servis edin.

Aksesuar

Kek kalıbı (25 cm), tabanına pişirme kağıdı serilmiş şekilde
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 04.08.2025

