



# Kestaneli siyez ekmeği

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat 30 Dak.
Pişirme süresi	1 Saat 50 Dak.
Adet	2
Cihaz	CombiSteamer V6000 45 2021 itibarıyla

Kestaneli siyez ekmeği: aromatik ve cevizli, kestane püresi ve tam buğday unuyla birlikte iki adet şekillendirilmiş somun şeklinde. Somunlardan biri tadını çıkarmanız için, diğeriye sevdiğinize hediye etmeniz veya dondurucuya atmanız için.

## Kestane

200 g soyulmuş, dondurulmuş kestane, çözdürülmüş

## Hamur

300 g Yarı esmer un

200 g Kılçıklı tam buğday unu

7 g Kuru maya

350 ml Su

2 çk tuz

100 g dondurulmuş kestane püresi, çözdürülmüş

## Kestane

Fırını sıcak hava modunda 230 °C'ye önceden ısıtın. Kestaneleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin, önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra iri iri doğrayın. Cihazı kapatın.

**Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

**Tepsiyi koyun**

**Sıcak hava esnasında 230 20 Dak. °C**





## Hamur

Mutfak robotunun haznesine avdar unu, tam buğday unu ve mayayı koyun. Suyu ekleyip mutfak robotunun hamur kancası ile yaklaşık 5 dakika hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Tuzunu da ekleyip yumuşak, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Kestane püresini ve doğranmış kestaneleri ekleyip yoğurun. Hamuru Profesyonel Pişirme seçeneği ile 32 °C'de yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın.

**(ara vermeden)**

**Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C**

## şekil verme

Hamuru ikiye bölün (her biri yaklaşık 450 g olacak şekilde). Her bir hamur parçasını yuvarlak somun haline getirin. "Güzel" pürüzsüz tarafı aşağı bakacak şekilde iyice unlanmış paslanmaz elik bir tepsiye yerleştirin, üzerini örtün ve 30 dakika daha dinlendirin. Soğuk fırına bir fırın tepsiyi yerleştirin ve Profesyonel Pişirme seçeneğiyle fırını 230°C'ye ısıtın.

**Cihaz ön ısıtmalıdır**

**Pişirme bölgesini Profesyonel Pişirme Rustik ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

## Fırında pişirme

Somunları dikkatlice ters çevirin. Unlu tarafları yukarı bakacak şekilde önceden ısıtılmış fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına koyun ve yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırının sıcaklığını 205 °C'ye düşürüp yaklaşık 15 dakika kadar pişirin.

**Fırında pişirilecek yemeğin koyulması**

**Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 230 15 Dak. °C**

**Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 205 15 Dak. °C**

## Aksesuar

Fırın tepsiyi

Paslanmaz elik tepsi

## Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

04.08.2025

