



No-Knead-Brot (Yoğrulmayan Ekmek)

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Dinlenme süresi	12 Saat 30 Dak.
Piştirme süresi	45 Dak.
Adet	1
Cihaz	CombiSteamer V6000 45 2021 itibarıyla

Yoğurmaya gerek kalmadan hazırlanan bu ekmek, çıtır kabuğu ve aromatik iç yapısıyla göz dolduruyor! Uzun mayalanma süresi nedeniyle hamur, sıcak fırına girmeden önce yoğun bir aroma üretir. Çok az emek harcayarak yapabileceğiniz ev yapımı ekmek tarifi!

Hamur

- 300 g Tam buğday unu
- 200 g Yarı beyaz un
- 2 çk Tuz (yaklaşık 14 g)
- 5 g Maya, ufalanmış
- 500 ml Su

Hamur

Bir kasede tam buğday unu ve yarı beyaz unu tuzla karıştırın. Mayayı ilave edin. Üzerine su ekleyip kepçeyle yapışkan bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamurun üzerini kapatıp oda sıcaklığında yaklaşık 12-18 saat kadar dinlendirin.

Şekil verme

Hamuru kaptan çıkarıp unlanmış tezgaha alın. Hamur kazıyıcı ile her tarafından açın ve yukarı doğru çekin. Ortasından katlayın, hafifçe çevirin, aynı işlemi tekrarlayın ve yaklaşık 5 dakika dinlendirin. Hamuru tezgahıtan alıp katlı yeri aşağı bakacak şekilde tezgaha geri koyun ve avuç içlerinizle tezgah üzerinde sıkı bir top oluşana kadar çekin. Hamuru iyice unlanmış bir mayalama sepetine koyun, üzerini örtün ve yaklaşık 30 dakika mayalanmaya bırakın.





Fırında pişirme

Fırın tepsisini kapaksız olarak fırındaki tel ızgaranın üzerine yerleştirin, Profesyonel Pişirme ile 230 °C'ye kadar önceden ısıtın. Kızartma tepsisini çıkarın, ekmeği mayalanma sepetinden dikkatlice kızartma tepsisine çevirin, hemen fırındaki geri koyun ve yaklaşık 45 dakika pişirin.

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

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 230 45 Dak. °C

İpuçları

Fırın tepsisi yerine yağlı kağıt serilmiş yaklaşık 25 cm çapında bir kek kalıbı kullanabilirsiniz.

Aksesuar

Kapaksız tava

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 17.07.2025

