Örgülü çörek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



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

Hafif tereyağlı bir tatla servis edilen klasik pazar pastası. Maya hamuru örgü şeklinde örülür (yaratıcılık serbesttir) ve pişirildiğinde kendine özgü altın kahve tonunda kabuğuna kavuşur. İster kahvaltıda ister brunch'ta, ister taze olarak fırından çıkarıldığında tereyağı ve reçelle birlikte çok daha lezzetli olur.

Hamur

500 g Örgülü ekmek unu veya beyaz un

2 çk Şeker

1½ çk tuz

½ Yaş maya (yaklaşık 20 gr), ufalanmış

300 ml Süt

1 yumurta

50 g Tereyağı, parçalar halinde

Şekil verme

1 yumurta, karıştırılmış

Hamur

Un, şeker ve tuzu bir kapta karıştırın. Mayayı ekleyip karıştırın. Sütü, yumurtayı ve tereyağını ekleyip yumuşak, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık 1½ saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.

Şekil verme

Hamuru ikiye bölüp ortası biraz daha kalın olacak şekilde iki eşit parçaya ayırın. Hamur şeritlerini üst üste koyup örgü şeklinde örün. Örgüyü yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin, üzerine biraz yumurta sürün ve 30 dakika daha mayalanmaya bırakın. Fırını Profesyonel Pişirme ayarında 190 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Örgünün üzerine tekrar bir miktar yumurta sürün ve fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.

Pişirme bölgesini Profesyonel Pişirme Kaplamalı ile 190 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Profesyonel Pişirme Kaplamalı esnasında 190 30 Dak. °C

İpuçları

Profesyonel pişirme mayalanma fonksiyonu kullanılarak mayalanma süresi kısaltılabilir. İlk mayalanma için 32 °C'de yaklaşık 1 saat, ikinci mayalanma için 32 °C'de yaklaşık 45 dakika mayalanmaya bırakın.

İki katlı örgüler en klasik örgü şeklidir ancak 4 veya 5 katlı örgüler özellikle hoş görünür.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	28.08.2025