



# Tereyağlı örgü ekmek (İsviçre Tereyağlı Zopf)

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| Hazırlama       | 30 Dak.                               |
| Dinlenme süresi | 8 Saat 45 Dak.                        |
| Pişirme süresi  | 30 Dak.                               |
| Adet            | 1                                     |
| Cihaz           | CombiSteamer V6000 45 2021 itibarıyla |

Yumurtanın hamura mı ekleneceği yoksa sadece üzerini parlatmak için mi kullanılacağı, tereyağının soğuk küpler halinde mi yoksa eritilmiş mi ekleneceği – Bern'in en sevilen Pazar ekmeğinin malzemeleri konusunda fikirler farklılık gösteriyor. Her haliyle bu tereyağlı örgü yumuşak ve tereyağlıdır.

## Hamur

500 g Zopf unu (90% beyaz un + 10% kavrılca unu), veya güçlü beyaz un

1 çay kaşığı şeker

1½ çay kaşığı tuz

20 g maya, ufalanmış

150 ml süt

125 ml su

100 g tereyağı, eritilmiş, hafifçe soğutulmuş

## Şekillendirme

1 yumurta, dövülmüş

## Hamur

Bir kasede un, şeker ve tuzu karıştırın. Mayayı ekleyin ve karıştırın. Sütü, suyu ve tereyağını karıştırın, ardından un karışımına ekleyin ve yumuşak, pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerini örtün ve oda sıcaklığında yaklaşık 45 dakika, iki katına çıkana kadar bekletin.

## Şekillendirme





Hamuru ikiye bölün ve her parçayı yaklaşık 40 cm uzunluğunda bir şerit haline getirin. 2 tutamı katmanlı bir örgüye örün. Örgülü ekmeği, yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine yumurta sürün. Örgülü ekmeği buzdolabında yaklaşık 8 saat veya bir gece boyunca mayalanmaya bırakın. Buzdolabından çıkarın, tekrar biraz yumurta ile fırçalayın ve oda sıcaklığında yaklaşık 15 dakika dinlenmeye bırakın.

## Piştirme

Piştirme alanını profesyonel fırın sırlı olarak 190 °C'ye önceden ısıtın. Örgülü somun tepsisini önceden ısıtılmış piştirme alanına yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika boyunca pişirin. Çıkarın ve bir tel ızgara üzerinde soğumasını bekleyin.

**Piştirme bölgesini Profesyonel Piştirme Kaplamalı ile 190°C'ye kadar (önceden) ısıtınız  
Ön ısıtma tamamlandı. Tencereyi yerleştirin.**

**Profesyonel Piştirme Kaplamalı esnasında 190 30 Dak. °C**

## İpuçları

Zamanınız kısıtlıysa, örgü ekmeği şekillendirin, piştirme alanında profesyonel mayalama ile yaklaşık 45 dakika boyunca 32 °C'de kabarmaya bırakın ve ardından aşağıda açıklandığı gibi pişirin.

## Aksesuar

Fırın tepsi

## Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 07.04.2026

