



Simit elengi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Piştirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
1 Saat 15 Dak.
20 Dak.
2
CombiSteamer V6000 45 2021
itibarıyla

Pretzel elengi, kendine özgü tadını soda kostik çözeltisine borçludur. Bu, popüler Silserli'yi bu kadar ayırt edici kılan karakteristik koyu kabuğu, lezzetli aromayı ve yumuşak, havadar iç kısmı oluşturur.

Hamur

500 g beyaz un
2 ay kaşığı şeker
12 g tuz
30 g maya, ufalanmış
330 ml süt
50 g tereyağı, soğuk, parçalara ayrılmış

karbonat

1 l su
50 g karbonat
pretzel tuzu, veya serpmek için iri tuz

Piştirme

10 ml kahve kreması

Hamur





Bir stand mikserinin kasesinde beyaz un, şeker, tuz ve mayayı karıştırın. Sütü dökün, tereyağını ekleyin ve hamur kancasıyla düşük ayarda yaklaşık 5 dakika yoğurun. Orta bir hıza artırın ve hamur yumuşak ve pürüzsüz olana kadar yaklaşık 10 dakika yoğurmaya devam edin. Hamuru hafifçe yağlanmış bir kaseye veya mayalama kutusuna koyun, pişirme alanına yerleştirin ve Profesyonel mayalama modu ile 32 °C'de yaklaşık 45 dakika mayalanmaya bırakın.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 45 Dak. °C

Дія

Şekillendirme

Hamuru hafifçe unlanmış bir çalışma yüzeyine çıkarın, yaklaşık 75 g'lık 12 parçaya bölün ve eşit toplar haline getirin. Hamur parçalarını bir mayalanma kutusuna veya derin bir tepsiye biraz aralıklı olarak yerleştirin, üzerini örtün ve yaklaşık 30 dakika dondurun.

Soda solution

Suyu bir tencerede yüksek ateşte (seviye P) kaynatın. Tavayı ocaktan alın ve karbonatı çözülene kadar karıştırın. Her bir hamur parçasını yaklaşık 20 saniye boyunca çözeltiye tek tek batırın, ardından süzülmesine izin verin. Altı hamur topundan ikişer çelenk şekli vererek, yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak kullanarak hamur parçalarının yüzeyini ortasından yaklaşık 1-2 cm derinliğinde çizin ve üzerine biraz tuz serpin.

Pişirme

Pişirme alanını Profesyonel Pişirme Camlı ile 220 °C'ye kadar önceden ısıtın. Tepsiyi önceden ısıtılmış pişirme alanına yerleştirin ve yaklaşık 20 dakika pişirin. Çelenkleri çıkarın ve hâlâ sıcakken biraz kahve kremasıyla fırçalayın. Bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme bölgesini Profesyonel Pişirme Kaplamalı ile 220 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma tamamlandı. Tencereyi yerleştirin.

Profesyonel Pişirme Kaplamalı esnasında 220 20 Dak. °C

İpuçları

Fırınlarda, simit hamur işleri yapmak için bir fırıncı kostik çözeltisi kullanılır. Son derece aşındırıcıdır ve koruyucu eldiven, güvenlik gözlüğü gerektirir, ardından özel bir şekilde bertaraf edilmelidir. Bu, pişmiş ürünlere çok düzgün bir renklendirme ve yoğun bir kostik lezzeti verir. Bu tarifte ise standart karbonat ve su karışımı kullanılır, bu da çözeltinin lavaboya dökülmesi için güvenli ve uygun olmasını sağlar.

Aksesuar

Fırın tepsi

Kapaklı tencere (yaklaşık 20 cm çapında)





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

13.04.2026

