



Müsli ekmeği

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



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

Klasik müsli esintili: Bu ekmeğ, karışık yulaf, kuruyemiş, elma parçaları ve kuru üzümleri bir araya getirerek çıtır bir kabuğa sahip lezzetli bir kahvaltı ekmeği sunar.

Hamur

- 150 ml su
- 150 ml süt
- 90 g karışık 5 tahıllı gevrek
- 1 yemek kaşığı akışkan bal
- 250 g koyu buğday unu
- 20 g ayçiçeđi tohumları
- 15 g keten tohumu
- 12 g maya, ufalanmış
- 10 g tuz
- 50 g fındık, iri doğranmış
- 50 g kuru elma halkaları, iri doğranmış
- 50 g kuru üzüm

Şekillendirme

- 20 g fındık, ince doğranmış
- 20 g karışık 5 tahıllı gevrek
- 10 g ayçiçeđi çekirdekleri
- 1 yumurta, dövülmüş





Hamur

Bir kaseye su, süt, yulaf ezmesi ve bal ekleyin, iyice karıştırın ve yaklaşık 30 dakika bekletin. Koyu buğday unu, ay çekirdeği, keten tohumu ve mayayı ekleyin, ardından hamur haline getirin. Tuz ekleyin ve yaklaşık 10 dakika boyunca pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin. Fındıkları, elma halkalarını ve kuru üzümüleri yoğurun. Hamuru hafifçe yağlanmış bir kaseye yerleştirin, pişirme alanına yerleştirin ve Profesyonel mayalama özelliği ile 32 °C'de yaklaşık 1 saat boyunca, iki katına çıkana kadar mayalanmaya bırakın.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C

Дія

Şekillendirme

Fındıkları, gevrekleri ve tohumları bir tepsi üzerinde karıştırın. Hamuru kaseden çıkarın ve avuçlarınızın içiyle çalışma yüzeyinin üzerinde çekerek kompakt bir top oluşturana kadar yuvarlayın. Yuvarlak veya uzun bir somun şekline getirin, yumurta ile fırçalayın, fındık karışımına bulayın ve yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini kapatın ve yaklaşık 30 dakika boyunca oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.

Pişirme

Profesyonel pişirme sırlı ile pişirme alanını 210 °C'ye önceden ısıtın. Tepsiyi pişirme alanına yerleştirin ve yaklaşık 45 dakika pişirin. Ekmeği çıkarın ve bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme bölgesini Profesyonel Pişirme Kaplamalı ile 210 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma tamamlandı. Tencere takın.

Profesyonel Pişirme Kaplamalı esnasında 210 45 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

