



Ticino ekmeđi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat 40 Dak.
Piştirme süresi	25 Dak.
Adet	2
Cihaz	CombiSteamer V6000 45 2021 itibarıyla

Gevrek kabuk, yumuşak iç: Pane Ticinese, paylaşmak ve keyifle tüketmek için yapılmış ince bir beyaz ekmektir.

Hamur

- 500 g beyaz un
- 20 g maya, ufalanmış
- 280 ml su
- ½ çay kaşığı akışkan bal
- 25 ml kanola yağı, veya ayçiçek yağı
- 10 g tuz

Piştirme

biraz süt, fırçalama için

Hamur

Un ve mayayı bir stand mikserinin kasesinde karıştırın. Suyu, balı ve yağı karıştırın, ardından kaseye dökün. Hamur kancası kullanarak, yaklaşık 2 dakika boyunca düşük hızda karıştırın. Tuzu ekleyin ve yumuşak, pürüzsüz bir hamur oluşturmak için yaklaşık 15 dakika orta hızda yoğurun. Hamuru çalışma yüzeyine alın, bir top haline getirin ve hafifçe yağlanmış bir kaseye yerleştirin. Piştirme alanına yerleştirin ve Profesyonel mayalama ile 32 °C'de yaklaşık 50 dakika mayalanmaya bırakın.

Profesyonel Piştirme Kabartma esnasında 32 50 Dak. °C





Şekillendirme

Hamuru 10 parçaya ayırın (her biri yaklaşık 80 g) ve her birini yaklaşık 12 cm uzunluğunda oval bir şekle getirin. Oval şekilleri fırın kağıdı serili bir fırın tepsisine yerleştirin, her bir sırada yan yana 2 parça olacak şekilde beş sıra oluşturun. Tepsiyi pişirme alanına yerleştirin, yaklaşık 50 dakika boyunca 32 °C'de Profesyonel hamur mayalama programını kullanın. Tepsiyi çıkarın.

(ara vermeden)

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 50 Dak. °C

Pişirme

Pişirme alanını Profesyonel fırınlama için un serpilmiş şekilde 200 °C'ye önceden ısıtın. Hamur oval şekillerini biraz sütle fırçalayın ve ortasından boylamasına bir ekmek bıçağıyla çizin. Tepsiyi önceden ısıtılmış pişirme alanına yerleştirin ve altın kahverengi olana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Somunları çıkarın, hâlâ sıcakken biraz sütle fırçalayın ve bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

(ara vermeden)

Pişirme bölgesini Profesyonel Pişirme Rustik ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma tamamlandı. Tencereyi yerleştirin.

Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 200 25 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 13.04.2026

