



İsviçre sütü ekmek rulosu

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Piştirme
süresi
Adet
Cihaz

45 Dak.
1 Saat 45 Dak.
15 Dak.
10
CombiSteamer V6000 Grand
2022 itibarıyla

Weggli, karakteristik bir çöküntüye sahip geleneksel bir sütü ekmek rulosudur. Dokusu yumuşak ve lezzeti hafif olan bu ürün, klasik bir İsviçre kahvaltısı öğesidir ve sabah ortası atıştırmalığı veya okul gezisi için popüler bir seçimdir.

Hamur

500 g beyaz un
1 yemek kaşığı şeker
15 g maya, ufalanmış
330 ml süt
60 g tereyağı, soğuk, küp şeklinde
10 g tuz

Piştirme

1 yumurta
½ çay kaşığı şeker
1 bir tutam tuz

Hamur

Beyaz unu ve tereyağı dahil tüm malzemeleri bir stand mikserinin kasesine koyun. Hamur kancası ile düşük hızda yaklaşık 5 dakika yoğurun. Tuzu ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşturmak için yaklaşık 10 dakika boyunca orta hızda yoğurun. Hamuru çalışma yüzeyine alın, bir top şekline getirin ve hafifçe yağlanmış bir kaseye yerleştirin. Piştirme alanına yerleştirin ve yaklaşık 45 dakika boyunca 32 °C'de Profesyonel maya kabartma işlevini kullanarak mayalanmaya bırakın.





Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 45 Dak. °C
(ara vermeden)

Şekillendirme

Hamuru 10 parçaya ayırın (her biri yaklaşık 90 g) ve top haline getirin. Dikiş yerleri alta gelecek şekilde, yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi pişirme alanına yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika boyunca 32 °C'de Profesyonel hamur mayalama ile mayalanmaya bırakın. Kaldırın, ortasını unlanmış bir tahta kaşık sapıyla çukurlaştırın (hamuru tamamen kesmeyin). Tepsiyi pişirme alanına geri koyun ve yaklaşık 30 dakika daha kabarmaya bırakın.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 30 Dak. °C

Tencereyi yerleştirin.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 30 Dak. °C

(ara vermeden)

Pişirme

Pişirme alanından tepsiyi çıkarın. Pişirme alanını profesyonel fırın sırlı olarak 210 °C'ye kadar önceden ısıtın. Yumurtayı, şekeri ve tuzu karıştırın. Ruloları karışımla fırçalayın. Tepsiyi önceden ısıtılmış pişirme alanına yerleştirin ve altın sarısı olana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Ekmek rulolarını çıkarın ve bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

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

Ön ısıtma tamamlandı. Pişirme gereçlerini yerleştirin.

Profesyonel Pişirme Kaplamalı esnasında 210 15 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

13.04.2026

