



Köy ekmeği

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
10 Saat 30 Dak.
30 Dak.
2
CombiSteamer V6000 Grand
2022 itibarıyla

Rustik kök ekmeği, adını ağaç köküne benzeyen hamurun karakteristik bükümünden alır. Bu, ona yapı, aromatik bir kabuk ve hafif, açık bir iç doku kazandırır.

Terfi

30 ml su
45 g aktif ekşi maya
başlangıcı
50 g beyaz un
10 g tam buğday unu

Hamur

300 g beyaz un
100 g tam buğday unu
260 ml su
1 çay kaşığı akışkan bal
3 g maya, ufalanmış
10 g tuz
40 ml su

Şekillendirme

biraz beyaz un, toz alma





Terfi

Bir kasede su ve ekşi mayayı karıştırın. Beyaz un ve tam buğday ununu karıştırın. Üstünü kapatın ve ön mayayı oda sıcaklığında yaklaşık 8-12 saat dinlenmeye bırakın.

Hamur

Beyaz un, tam buğday unu ve suyu bir stand mikserinin kasesine koyun. Hamur kancası ile düşük hızda yaklaşık 5 dakika karıştırın, ardından üzerini örtün ve yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın. Balı, mayayı ve ön mayayı ekleyin ve orta hızda yaklaşık 5 dakika yoğurun. Tuzu ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşana kadar yaklaşık 5 dakika yoğurmaya devam edin, kalan suyu yavaşça ekleyerek. Hamuru hafifçe yağlanmış bir kaseye aktarın. Pişirme alanına yerleştirin ve yaklaşık 2 saat boyunca 32 °C'de Profesyonel mayalama fonksiyonuyla mayalanmaya bırakın. Yaklaşık 45 dakikalık mayalama süresinden sonra hamuru pişirme alanından çıkarın. Hamuru kabın kenarlarından gevşetin, her tarafından kaldırın ve her bir tarafı karşı tarafa doğru katlayın. Pişirme alanına geri dönün ve mayalamaya devam edin. Kalan mayalama süresi boyunca bu katlama işlemini bir kez daha tekrarlayın.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 2 Saat °C
(ara vermeden)

Şekillendirme

Hamuru dikkatlice unlanmış bir çalışma yüzeyine ters çevirin. Hamuru ikiye bölün, un serpin ve her bir parçayı her iki ucundan nazikçe bükün (bir havluyu sıkarak gibi, ancak nazikçe). 2 burğu hamuru yağlı kâğıt serili bir tahta kürek veya tahtanın üzerine yerleştirin.

Pişirme

Pişirme tepsisini pişirme alanına yerleştirin, Profesyonel Pişirme için un serpilmiş şekilde 220 °C'ye önceden ısıtın. Ahşap kürek kullanarak, pişirme kağıdıyla birlikte 2 burulmuş hamuru önceden ısıtılmış fırın tepsisinin üzerine pişirme alanına kaydırın. Yaklaşık 30 dakika pişirin. Somunları çıkarın ve bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Ön ısıtma için tepsiyi yerleştirin.

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

Ön ısıtma tamamlandı. Hamuru sıcak tepsiye yerleştirin.

Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 220 30 Dak. °C

Aksesuar

Pişirme tepsi

Ahşap soyma aleti

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

13.04.2026

