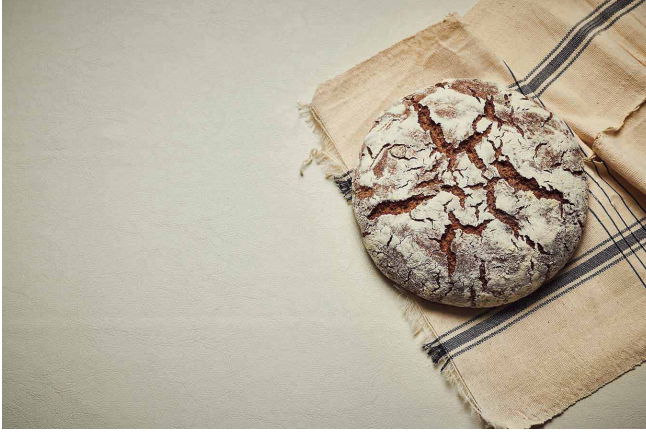




Çavdar ekmeđi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	13 Saat
Piştirme süresi	50 Dak.
Adet	1
Cihaz	CombiSteamer V6000 45 2021 itibarıyla

sade ekşi mayadan

Küçük hamur

50 g Çavdar küspesi

150 ml Su

Hamur

Küçük hamur

200 g Beyaz un

350 g Kepekli çavdar unu

1 Çor. k. Tuz

30 g Bal

½ Küp Maya (yakl. 20 g)

1 Paket Ekşi maya özü (yakl. 15 g)

250 ml Su

100 ml Krema

Şekil verme

Üzerine serpmek için kepekli çavdar unu

Küçük hamur





Çavdar küspesini bir kaba alın. Suyu kaynatın, üzerine ekleyin ve iyice karıştırın. Soğumaya bırakın, üzerini kapatarak gece boyunca buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Hamur

Tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırarak yumuşak ve nemli bir hamur yoğurun. Hamuru bir top haline getirin. Bir kaba yerleştirip ağzını kapatın ve oda sıcaklığında yakl. 1 saat süreyle iki katına çıkmasını bekleyin.

Şekil verme

Hamuru un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde top haline getirin. Unlanmış bir kabartma kabında veya üzeri kuru bir mutfak havlusu ile örtülmüş bir kaptaki oda sıcaklığında 1 saat kabarmaya bırakın.

Hamuru pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine dikkatlice çevirin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Profesyonel Pişirme unlu ayarında 200 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Çavdar ekmeğini orta rafta 50 dakika süreyle pişirin.

Çavdar ekmeğini bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 200 50 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsi

Kabartma kabı

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

