

Elmalı focaccia

Ingrédients

- 100g toz şeker
- 25g esmer şeker
- 50g tuzlu tereyağı
- 185g tereyağı
- 200g tam süt
- 15g taze maya
- 500g T45 un
- 2 yumurta
- 10g tuz
- 5 elma (soyulup çekirdekleri çıkarıldığında yaklaşık 700-750g)
- 50g toz şeker
- 50g tuzlu tereyağı
- 200g tam süt
- 15g taze maya
- 500g T45 un
- 2 yumurta
- 10g tuz
- 50g şeker
- 160g tereyağı
- 25g tereyağı
- 20g esmer şeker

Préparation

1. Sonbahar, benim için her zaman çörek, tarçın ve elma kokusunu çağrıştırır.
2. Bu yıl, bunların hepsini yeni bir tarifte bir araya getirmek istedim; karamelize elmalı bir focaccia tarzı çörek; kahvaltıda veya atıştırmalık olarak paylaşmak için büyük bir tepsi, cappuccino veya bir fincan çay ile tamamlamak için.
3. İyi bir şekilde streç filmle sararsanız, çörek birkaç gün boyunca çok iyi saklanır, sadece mikrodalgada birkaç saniye ısıtmanız yeterlidir, ancak miktarları azaltabilir ve tarifi ikiye bölebilirsiniz.
4. Bu tarif için mutfaktaki en iyi yardımcım olan Kenwood Cooking Chef'imi kullandım.
5. Hamurun yoğrulması ve kabarması, karamelize elmaların kesilmesi ve pişirilmesi ile ilgilendi.
6. FLAVIE kodu ile bir cooking chef satın alırsanız, seçebileceğiniz 3 aksesuar hediye alırsınız.
7. Bu tarifte brunoise aksesuarını kullandım (en çok kullandığım aksesuarlar arasında termal blender, mini doğrayıcı ve merdane ile birlikte yer alıyor).
8. Aynı kod (FLAVIE) ile tüm aksesuarlar üzerinde %20 indirim de alırsınız (diğer Kenwood robotlarıyla da uyumlu) / ticari işbirliği.
9. Alışveriş listesi : 5 elma toz şeker esmer şeker tuzlu tereyağı tereyağı Bir yemek kaşığı vanilya
özü İsteğe bağlı: biraz toz tarçın tam süt taze maya T45 un 2 yumurta tuz Hazırlık süresi: 50 dakika +

en az 2 saat dinlendirme + 25 dakika pişirme Yaklaşık 40x30cm'lik büyük bir tepsi için: Karamelize elma küpleri: 5 elma (soyulup çekirdekleri çıkarıldığında yaklaşık 700-) toz şeker tuzlu tereyağı Bir yemek kaşığı vanilya özü İsteğe bağlı: biraz toz tarçın Elmaları soyun ve küp küp doğrayın (ben cooking chef'imın brunoise aksesuarını kullandım).

10. Şeker, tereyağı, vanilya ve tarçın ile birlikte sürekli karıştırarak kızartın (eğer bir cooking chef kullanıyorsanız, bunu kabın içinde yaklaşık 120°C'de yapabilir ve her 30 saniyede bir karıştırabilirsiniz) ta ki elmalar yumuşak ve karamelize olana kadar.
11. Soğumaya bırakın.
12. Çörek: tam süt taze maya T45 un 2 yumurta tuz şeker tereyağı Karmaşık bir kancayla donatılmış kabın dibinde, ufalanmış mayayı ve sütü karıştırın.
13. Üzerine un serpin, ardından yumurtaları, şekerini ve tuzu ekleyin.
14. Hamur pürüzsüz olana kadar ve kabın kenarlarından ayrılana kadar yaklaşık 10-15 dakika düşük hızda yoğurun.
15. Küçük parçalara kesilmiş tereyağını ekleyin ve hamur pürüzsüz ve elastik olana kadar tekrar 2-3.
16. hızda yoğurun.
17. Kabartma ve pişirme: tereyağı esmer şeker İsteğe bağlı: toz tarçın Eğer cooking chef kullanıyorsanız, hamurun kabarması için robotun kabartma programını kullanın.
18. Aksi takdirde, kabı kapatın ve hamurun hacminin iki katına çıkmasına izin verin (sıcaklık durumunuza bağlı olarak yaklaşık 1,5 saat).
19. Sonra, hamuru önceden yağlanmış büyük bir tepsiye yayın.
20. Tekrar yaklaşık 1 saat kabarmasına izin verin.
21. Sonra, bir focaccia gibi, parmaklarınızı içine batırarak delikler açın, ardından karamelize elmalarla kaplayın ve hafifçe çöreğin içine bastırın.
22. Küçük küpler halinde kesilmiş tereyağını ekleyin ve esmer şekerle (ve isterseniz tarçınla) serpin.
23. Önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.
24. Soğumaya bırakın, ardından kareler kesin ve afiyetle yiyin!