

Çikolatalı Ekmekler (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g T45 un
- 210g su
- 25g tam yumurta
- 50g toz eker
- 23g taze maya
- 9g tuz
- 10g bal
- 35g tereya ı
- 200g tur tereya ı

Préparation

1. Son tarifini son kitabı Opéra'dan, Cédric Grolet tarafından uyarlanmı ilk tarif, çikolatalı ekmekler.
2. Bu, elbette, kruvasanlar için aynı tariftir, seçti iniz hamur i leri için uyarlayabilirsiniz.
3. Miktarlar konusunda, kitapta belirtilen ekmek sayısının dü ük oldu unu dü ünüyorum, altı olarak yaparak çok büyük çikolatalı ekmekler elde ettim ve pi irmekte zorlandım, bu yüzden size hamur i lerinizi kesmeniz için tarifimde bazı önerilerde bulunuyorum.
4. Kanca ile donatılmı mikser kabına un, su, yumurta, maya, tuz, eker ve balı koyun.
5. Homojen bir hamur elde edene kadar birinci hızda, ardından hamurun kaseden ayrılana kadar ikinci hızda karı tırın.
6. Tereya ını ekleyin ve homojen bir hamur elde edene kadar 2.
7. hızda karı tırın.
8. Hamurun üzerini hafifçe nemlendirilmi bir örtüyle kapatın ve oda sıcaklı ında 1 saat dinlendirin.
9. Dinlendikten sonra hamurun gazını alın ve dikdörtgen bir ekil verin.
10. Üzerini bir temasla kaplayın, ardından 5 dakikal ına dondurun ve 15 dakikal ına buzdolabına koyun.
11. Hamuru buzdolabına koyarken, tur tereya ını i leyin.
12. Fazla sıcak olmadan elastik hale getirmek için merdane ile vurarak yapın, ardından iki kat daha daran bir dikdörtgen olarak pi irme ka ıdına yayarak.
13. Onları aynı sıcaklıkta olması için tereya ı ve hamuru so uk bir yere koyun.
14. Daha sonra, tereya ını hamurun ortasına yerle tirin ve tereya ını kapacak ekilde kapatın (hava kabarcıkları kalmaması için tereya ına iyice yapı acak ekilde kapatın).
15. Hamuru yakla ık 50cm uzunlu unda büyük bir dikdörtgen elde edene kadar açın.
16. Hamurun birazını yukarı do ru katlayın ve üst kısmını a a ıya do ru katlayarak iki ucu birle tirin.
17. Hamuru tekrar ikiye katlayın.
18. Böylece çift kat yaptınız.
19. Hamuru sarın ve 10 dakika so uk bir yerde bekletin.
20. Hamuru sa a do ru açacak ekilde yerle tirin, tıpkı bir kitap gibi.
21. İkinden biraz daha kısa bir dikdörtgen elde edene kadar tekrar açın, ardından üçe katlayarak basit bir tur yapın.
22. Hamuru 3 ila 4mm kalınlı a kadar açın.
23. Tarife göre, bu hamurla 6 çikolatalı ekmek yapacak kadar hamur var, bunu denedim, fakat bu kadar büyük

oldu unda zorlukla pi ti.

24. Bu yüzden, kalınlı ına çok dikkat ederek (4mm'den fazla de il) ve en az 40cm x 30 veya 35cm bir dikdörtgen elde edecek ekilde yapmanızı öneririm, en az 8 ila 10 çikolatalı ekmek yapabilirsiniz.

25. 7x20cm boyutlarında dikdörtgenler kesin (güzel bir katmanlılık elde etmek için, hamuru keskin bir bıçakla tek bir hamlede kesin, parçalamayın).

26. Bıça ın kenarına bir çikolata çubu u yerle tirin, çikolatanın üzerine kaplayacak ekilde yuvarlayın, ikinci bir çikolata çubu u koyun, tekrar yuvarlayın ve üçüncü bir çubuk yerle tirin.

27. Çikolatalı ekmeklerin yuvarlamasını bitirin ve tepsiye yerle tirin.

28. Yakla ık 1 saat 30 dakika sıcak bir yerde mayalandırın (aksi halde mayalanma süresini uzatın).

29. Yumurta sarısını biraz sıvı krema ile çırpın ve çikolatalı ekmeklerin üzerine fırçalayın.

30. Önceden 175°C'ye ısıtılmı fırında 15 dakika pi irin, ardından ızgara üzerine so umaya bırakın (gözeneklerin olu ması için önemlidir) ve sonra afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com