

Gianduja ve vanilyalı ekmekler

Ingrédients

- 12 adet ekmek için:
- 150g 150°C'de 30 dakika kavrulmuş fındık
- 150g pudra şeker
- 85g %46 kakao sütlü çikolata
- 250g T55 un
- 250g iri öğütülmüş un
- 10g ince tuz
- 60g toz şeker
- 20g maya
- 260g su
- 12g süt tozu
- 50g tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilya tozu
- 250g milfoy tereyağı
- 1 vanilya çubuğu

Préparation

1. Yeni, nefis bir kahvaltı tarifi: vanilya ve gianduja ile neredeyse çikolatalı ekmekler.
2. Tarif, klasik çikolatalı ekmeklerle aynıdır, tek fark gianduja çubuklarını önceden hazırlayıp, kruvasan hamuruna vanilya eklemektir.
3. Tarifi olabildi ince ayrıntılı yazdım, daha önce hiç hamur işi yapmadıysanız bile uzunluğundan korkmayın, adımlar size ekmeklerinizi en iyi şekilde yapmanız için yardımcı olacak.
4. Malzemeler: Merdane Delikli plaka Malzemeler: Valrhona tarafından üretilen Bahibé çikolatasını kullandım: sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim için kod: ILETAITUNGATEAU (bağlı).
5. Gianduja: %46 kakao sütlü çikolata 150°C'de 30 dakika kavrulmuş fındık pudra şekerFındık ve pudra şekerini neredeyse sıvı bir hamur haline gelene kadar karıştırın.
6. Eritilmiş sütlü çikolatayı ekleyin, tekrar karıştırın.
7. Tarifin devamı için gianduja alın, geri kalanını başka bir tarif veya tüketim için oda sıcaklığında ya da buzdolabında sertle tirebilirsiniz!
8. Giandujayı tarifin ilerleyen aşamalarında eritmeniz gerektiğinde birkaç gün önceden hazırlayabilirsiniz.
9. Ekmek çubukları için: gianduja %46 kakao sütlü çikolataSütlü çikolatayı ve gerekiyorsa giandujayı eritin, ardından ikisini karıştırın.
10. Karışımı yaklaşık 15 cm kare bir plaka üzerine dökün ve çubuklar halinde kesmeden önce buzdolabında sertle tirin.
11. Suyu robotun kancasının altına yerle tirin.
12. Ufalanmış mayayı, ardından süt tozunu ekleyin ve karıştırın.
13. İki unu birle tirin ve ardından tuz, şeker ve tereyağını üç ayrı yığın halinde ekleyin.
14. Homojen ve yapışkan olmayan bir hamur elde etmek için yaklaşık 5-10 dakika düşük hızda karıştırın.
15. Hamuru hafifçe unlanmış çalınma yüzeyine alın, hamuru düzle tirin, ardından katlayın ve top haline getirin.
16. Dinlendirme: Hamuru streçleyin ve oda sıcaklığında 30 dakika dinlenmeye bırakın.
17. Hamuru yuvarlama:Hamuru tekrar hafifçe unlanmış çalınma yüzeyine koyun ve ardından gazın çıkması için bastırın (ilk dinlenme sırasında biriken gazı çıkarmak için).

18. İlk seferde oldu u gibi, hamuru düzle tirin, ardından katlayın ve top haline getirin.
19. Dinlenme: Hamuru hafifçe düzle tirin, streçleyin ve en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin (gerekirse, birkaç saat so ukta tutabilirsiniz).
20. Tereya ı ve hamuru açın: Milfoylu tereya ını buzdolabından çıkarmaktan yakla ık çeyrek saat önce, hamuru açmaya ba layın ve hamurun kıvamını elastik ama kremamsı olmayacak ekilde ayarlayın.
21. Vanilya taneciklerini ekleyin.
22. Ya lı ka ıda yakla ık 15x20 cm boyutlarında küçük bir dikdörtgen yaparak kapatın ve dikdörtgen bir ekil verin.
23. Hamuru so utup biraz sertle tikten sonra, hamuru açabilirsiniz.
24. Ardından, milföyle aynı geni likte ve iki katı uzunlukta olacak ekilde hamuru açın.
25. Tereya ını milföy hamurunun ortasına koyun ve milföyün kenarlarını içeri katlayarak tereya ı iyice örtün.
26. Hamurun kenarlarını tereya ının kapanması için iyice sıkı tırın.
27. Hamuru geni li inin üç katı uzunlu unda açın, ardından üçe katlayın, cüzdan gibi.
28. Bu basit bir katlamadır.
29. Ardından, çift katlamaya geçebilirsiniz ya da hamuru buzdolabında yakla ık 30 dakika dinlenmeye bırakabilirsiniz (tabii ki, streçledikten sonra).
30. Hamuru tam bir çeyrek tur döndürün, böylelikle kat yerini sa da tutun.
31. Tekrar açın, bu sefer geni li inin dört katı uzunlu unda bir dikdörtgen olu turun, ardından hamurun bir kısmını yukarı katlayın.
32. Sonra hamuru a a ı katlayın, böylece iki parça birlesin.
33. Sonra hamuru ikiye katlayın, streçleyin ve 30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın.
34. Hamuru açmak: Hamuru yakla ık 3-4 mm kalınlı ında, yakla ık 40x45 cm büyüklü ünde büyük bir dikdörtgen açın.
35. Hamurun kenarını mükemmel bir dikdörtgen olacak ekilde kesin (hamur çok elastik olup geri çekiliyorsa, devam etmeden önce birkaç dakika buzdolabında bekletin).
36. ekil vermek: Hamuru 6,5 cm geni li inde ve 22 cm uzunlu unda 12 dikdörtgen kesin: ekillendirme: Gianduja çubuklarını ekleyerek ekmekleri yuvarlayın (her ekmek için 3 adet koydum).
37. Ekme i ya lı ka ıt kaplı bir tepsiye koyun ve fırçayla çok ince bir kat yaparak yumurta ile ya layın (bu, büyüme sırasında kurummasını önlemek içindir) ve katmanın üzerine gelmesini önleyin.
38. Mayalamak: Ekmekleri yakla ık 1,5 saat mayalandırın, iyice kabarmı olmaları gerekmektedir (maya süresi tabii ki oda sıcaklı ına ba lıdır).
39. Yeniden Yumurta Sürmek: Ekme in üzerine bir kat daha yumurta sürün, yine katmanın üzerine gelmesini önleyin.
40. Pi irmek: Önceden 180°C'ye ısıtılmı fanlı fırında 15-20 dakika pi irin.
41. Dinlendirmek: Ekme i bir tel ızgara üzerine koyup en az 20 dakika so umaya bırakın.
42. En sonunda, afiyet olsun, hak ettiniz!