

Antep fıstıklı ve ahududulu ekmekler

Ingrédients

- 12 ila 14 hamur i i için:
- 250g un T55
- 250g graham unu
- 10g ince tuz
- 60g toz eker
- 20g taze maya
- 260g su
- 12g süttözu
- 50g tereya ı
- 250g milföy tereya ı

Préparation

1. Haftaya iyi ba lamanız için yeni bir hamur i i tarifi ister misiniz?
2. Tıpkı çikolatalı ekmekler gibi, ancak biraz de i iklik için fıstık & frambuaz versiyonu Her zamanki gibi tarifi detaylı bir ekilde açıkladım ki hamur i i yapmaya cesaret edebilirsiniz.
3. Valrhona'nın frambuaz ilhamını kullandım ve çubuklar halinde kesebilece im ekilde temperledim, ancak dilerseniz bu a amayı atlamak için ekmeklerinizi do rudan yarım disk çikolata (pistole) ile doldurabilirsiniz!
4. Malzemeler: Delikli plaka Mermer oklava çindekiler: Ben Koro fıstık püresini kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantısız).
5. Valrhona'nın frambuaz ilhamını kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
6. T55 graham unu ince tuz toz eker taze maya su süttözu tereya ı milföy tereya ı Yumurta sarısı (üstüne sürmek için) Yakla ık 300 ila frambuaz ilhamı Fıstık püresi (iste e göre) Tarif: Kancalı mikserin haznesine suyu yerle tirin.
7. Parçalanmı mayayı ekleyin, ardından süttözünü ekleyip karı tırın.
8. ki unla kaplayın ve ardından tuzu, ekeri ve tereya ını üç ayrı yı ın halinde ekleyin.
9. Yakla ık 5 ila 10 dakika dü ük hızda karı tırarak yapı kan olmayan, homojen bir hamur elde edin.
10. Unlanmı tezgaha hamuru bo altın, merdane ile açın, ardından katlayın ve top haline getirin.
11. Hamuru streç filme sarın ve 30 dakika oda sıcaklı ında bekletin.
12. Tekrar unlanmı tezgaha hamuru alın ve havasını alın (ilk fermentasyondan sonra biriken gazı hamura bastırarak çıkarın).
13. İlk seferki gibi, hamuru açın, katlayın ve top haline getirin.
14. Hamuru hafifçe düzle tirin, streç filme sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin (gerekirse birkaç saat so ukta bekletebilirsiniz).
15. ekillendirmeye ba lamadan yakla ık on be dakika önce milföy tereya ını buzdolabından çıkarın ve bir merdane ile hafifçe vurarak çatlamayacak ama yayıldı ında kremamsı olmayan elastik bir kıvama getirin.
16. Milföy tereya ını küçük bir ya lı ka ıt parçası içinde (maksimum 15*20cm) kapatın ve dikdörtgen bir ekle getirin.
17. Hamur ve tereya ını aynı sıcaklıkta tutmak için biraz buzdolabında bekletin.
18. Ardından hamuru, tereya ı dikdörtgeninin iki katı uzunlukta ve aynı geni likte bir dikdörtgen ekinde açın.
19. Tereya ını hamurun ortasına yerle tirin ve rahatça kapatın, böylece hamur ve tereya ı arasında hava

kalmaz.

20. Tereyağı tamamen kapanacak şekilde ekilde hamuru kapatın.
21. Hamuru, genişliğin üç katı uzunluğunda bir dikdörtgen haline getirin, ardından bir cüzdan gibi üçe katlayın.
22. Bu, basit bir tur.
23. Ardından çift tur ile devam edebilir veya hamuru yaklaşık 30 dakika boyunca buzdolabında dinlenmeye bırakabilirsiniz (tabii filmi sardıktan sonra).
24. Hamuru çeyrek tur döndürün, katlama kısmı sağda olacak şekilde.
25. Hamuru tekrar açın, bu sefer genişliğin dört katı uzunluğunda bir dikdörtgen ekinde, ardından küçük bir kısmını yukarıya doğru katlayın.
26. Daha sonra hamuru aşağıya doğru katlayın, bu şekilde iki parça birlesin.
27. Ardından hamuru ikiye katlayın, streç filme sarın ve 30 dakika boyunca buzdolabında bırakın.
28. Hamuru 3 ila 4mm kalınlığında büyük bir dikdörtgen ekinde açın, 8 ila 10cm genişliğinde ve yaklaşık 25cm uzunluğunda 12 ila 14 dikdörtgen çıkarabileceğiniz bir şekilde ekil olu turun.
29. Mükemmel bir dikdörtgen elde etmek için kenarlarını kesin (hamur çok elastikse ve geri çekiliyorsa, devam etmeden önce biraz soğutun).
30. Hamurdan dikdörtgenler kesin: Üç kısma biraz fıstık püresi sürün ve üstüne bir frambuaz ilham çubuğu yerle tirin.
31. Hamuru katlayın, ardından ikinci bir frambuaz ilham çubuğu ve tekrar fıstık püresi ekleyin.
32. Ekmeği yuvarlamayı bitirin, ardından ekmekleri yağlı kağıtla kaplı bir tepsiye yerle tirin ve bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün, sadece çok ince bir tabaka olacak şekilde (böylece mayalanırken kurumaz) ve katları ıslatmamaya dikkat edin.
33. Ekmeklerinizi yaklaşık 1,5 saat mayalanmaya bırakın, hamurlar iyice kabarmalı (mayalanma süresi, elbette, ortam sıcaklığına bağlıdır).
34. Kruvasanların üzerine ikinci kez yumurta sarısı sürün, yine katları ıslatmamaya dikkat edin.
35. Önceden 180°C sıcak havada ısıtılmış fırında 15 ila 20 dakika pişirin.
36. Ekmekleri bir ızgaraya yerle tirin ve yaklaşık 30 dakika dinlenmeye alın, ardından süslemek için: ekmeklerin üzerine ince bir fıstık püresi katmanını sürün, ardından biraz frambuaz ilhamı çırpın.
37. Sonrasında, dilimleyin, katmanları izleyin ve en önemlisi afiyetle tüketin!