

Fıstık ve çikolatalı rulolar

Ingrédients

- 16 rulo için :
- 250g gruvu unu
- 250g T55 unu
- 10g tuz
- 60g eker
- 12g süt tozu
- 20g taze maya
- 50g tereya ı
- 260g su
- 250g turta ya ı
- 400g tam ya lı süt
- 60g yumurta sarısı (3 ila 4 sarı)
- 75g toz eker
- 40g mısır ni astası
- 60g fıstık püresi
- 120g bitter çikolata parçacıkları
- 1 yumurta üzerine sürmek için

Préparation

1. Uzun zaman olmu tu bir hamur i i tarifi payla mayalı... te imdi payla ıyorum ;) Burada kuru zml ekmek modeline göre yapılı mı , ama fıstık ve çikolata versiyonu olan hamur i leri var.
2. Tabii ki, temel tarif aynı, bu yüzden fıstı ı vanilya ve çikolata parçacıklarını kuru üzümlerle de i tirerek geleneksel versiyonunu elde edebilirsiniz.
3. Ayrıca, fıstı ı fındık kreması veya di er kuru yemi ler ile ve bitter çikolata parçacıklarını süt veya beyaz çikolata, kuru meyveler, karamel parçacıkları ile de i tirebilirsiniz.
4. Suyu kanca aparatlı robotun haznesinin dibine koyun.
5. Ufalanmı mayayı ekleyin, ardından süt tozunu koyup karı tırın.
6. ki unla kaplayın, ardından tuz, eker ve tereya ını üç ayrı y ın halinde koyun.
7. Yakla ık 5 ila 10 dakika d k hızda, homojen ve yapı kan olmayan bir hamur elde edene kadar karı tırın.
8. Hamuru hafifçe unlanmı tezgah üzerine çıkarın, hamuru açın ardından katlayıp ekil verin.
9. Hamuru filme sarın ve oda sıcaklı ında 30 dakika bekletin.
10. Hamuru tekrar hafifçe unlanmı tezgaha alın, ardından hamuru gazdan arındırın (ilk fermantasyon sırasında biriken gazı çıkarmak için bastırarak yapın).
11. İlk seferdekine benzer ekilde hamuru açın, ardından katlayıp ekil verin.
12. Hamuru hafifçe dzle tirin, filme alın ve en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin (gerekirse birkaç saat serin bir yerde tutabilirsiniz).
13. Bu sırada, pastacı kremasını hazırlayın.
14. Turta ya ını tur için hazırlamaya ba lamadan yakla ık on be dakika önce buzdolabından çıkarın ve merdane yardımıyla üzerine vurarak çalı ın, ardından pomad kıvamına gelmeyecek ekilde elastik bir kıvam verin.
15. Turta ya ını küçük bir ya lı ka ıt dikdörtgenin (max.
16. 15*20cm) içine koyup dikdörtgen ekilde açın.
17. Hamurla aynı sıcaklıkta olması için birkaç dakika serin bir yerde tutun.

18. Daha sonra hamuru, turla ya ı dikdörtgeninin iki katı uzunlu unda ve yakla ık aynı geni likte bir dikdörtgen ekinde açın.
19. Turla ya ını hamurun ortasına yerle tirin ve kapatarak ortasında hava kalmamasına dikkat ederek sıkıca bastırarak kapatın.
20. Ya ın tamamen hamurla kaplanabilmesi için hamuru kapatın.
21. Hamuru uzunlu unun üç katı, geni li inden uzun bir dikdörtgen ekinde açın, ardından cüzdan ekinde üçe katlayın.
22. Bu basit bir turdur.
23. Daha sonra ya çift turla devam edebilir ya da hamuru yakla ık 30 dakika (filmledikten sonra tabi) buzdolabında dinlendirebilirsiniz.
24. Hamuru çeyrek tur çevirin, böylece katlama sa da olsun.
25. Bu kez dört katı uzunlu unda geni bir dikdörtgen halinde yeniden açın ve ardından hamurun bir kısmını yukarı do ru katlayın.
26. Daha sonra hamuru a a ı do ru katlayın, böylece iki kısım birle ir.
27. Sonra hamuru ikiye katlayın, filme alın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.
28. Hamuru 3 ila 4mm kalınlıkta 40x50cm boyutlarında büyük bir dikdörtgen ekinde açın.
29. Kusursuz bir dikdörtgen elde etmek için kenarları düzeltin (e er hamur çok elastik ve geri çekiliyorsa, devam etmeden önce birkaç dakika serin bir yerde bekletin).
30. Pastacı kreması: tam ya lı süt yumurta sarısı (3 ila 4 sarı) toz eker mısır ni astası fıstık püresiSütü ısıtın.
31. Yumurta sarılarını eker ve mısır ni astası ile çırpın.
32. Daha sonra sıcak sütün yarısını üzerine dökerek çırpın ve karı ımı tekrar tencereye alın.
33. Kremayı orta ate te sürekli karı tırarak koyula ana kadar pi irin.
34. Ate ten alındıktan sonra fıstık püresini ekleyin, ardından bir taba a dökün, streç filmle kapatın ve tamamen so utun.
35. Montaj ve pi irme : bitter çikolata parçacıkları 1 yumurta üzerine sürmek içinKruvasan hamurunun üzerine pastacı kremasını, bir kenarında yakla ık 3 ila 4cm bo luk bırakarak yayıp, hamuru sıkıca kapatabilecek ekinde bırakın.
36. Pastacı kreması katmanı çok kalın olmamalı.
37. Çikolata parçacıklarını kremanın üzerine serpi tirin.
38. Bir fırça yardımıyla, hamurun kremasız bırakılan kısmına biraz su sürerek iyice yapı masını sa layın.
39. Yakla ık 40cm uzunlu unda bir rulo olacak ekinde hamuru sarın, pi irme sırasında ekmeklerin da ılmaması için sona do ru iyice bastırın.
40. O ruloyu daha kolay kesebilmek için yakla ık 15 dakika dondurucuya koyun.
41. Daha sonra, büyük bir bıçakla ruloyu ikiye kesin, ardından her bir parçayı tekrar ikiye ve bu ekinde devam ederek toplamda yakla ık 2,5cm geni li inde 16 dilim elde edin.
42. Ekme i ya lı ka ıtla kaplanmı bir tepsiye dizin.
43. Hamurları bir kez çırpılmı yumurta ile üzerlerine sürün, ardından yakla ık 1.
44. 5 saat (sıcaklı a ba lı olarak de i ebilir) fermente edin.
45. kinci kez yumurta sürün ve önceden 200°C'ye ısıtılmı fırına yakla ık 15 dakika pi irin.
46. Ve i te ekmekleriniz hazır!