



# Mayalama sepeti

tr Ürün bilgisi

## Değerli Müşterimiz!

Mayalı hamur için iyi mayalama koşulları ekmeğin tadını güzelleştirir. İyi bir mayalama koşulu, mayalama sepetinde bulunabilir, çünkü ısıyı depolayabilir ve eşit bir şekilde verebilir. Ayrıca malzeme, hamurun terlemesini önler. Bununla birlikte mayalama sepeti, hamuru hava cereyanına karşı korur ve somuna şeklini, formunu ve tipik kıvamını verir.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz

### Önemli Bilgiler!

Mayalama sepeti sadece hamurun kabarması için tasarlanmıştır. Pişirmek için uygun değildir. Sterilizasyon dışında sıcak fırına koymayın. Yangın tehlikesi vardır!

Mayalama sepeti yağ vb. ile yağlanmamalıdır ve su, deterjan vb. ile yıkanmamalıdır.

Uzun duruma getirilmiş hamurun her tarafına iyice un serpin ve hamuru mayalama sepetine koymadan önce mayalama sepetini de bolca unlayın. Hamur, sepet duvarına yapışırsa hamur çok nemlidir ve mayalama sepetine yeterince un serpilmemiştir.

Hazırlanan hamuru mayalama sepetine yerleştirin ve kumaşı mayalama sepetinin üzerine geçirin veya temiz bir mutfak havlusuyla rtn. Hamuru yakl. 1 saat 30 dakika dinlenmeye bırakın. Bu aşamada yakl. 35 C sıcaklık son derece uygundur.

Dinlendikten sonra mayalama sepetinden çıkarmak için hamuru pişirme kağı ile rtn ve bir elinizle tutun, mayalama sepetini ters çevirin ve hamuru pişirme kağı ile birlikte fırın tepsisine yerleştirin.

Sonra mayalama sepetini çıkarın. Bu sayede hamurun fırın tepsisine düşmesini önleyebilirsiniz. Çarpmanın etkisiyle okebilir.

Hamurun ayrılmaması için fırın tepsisini hızla fırına itin.

Kullanımdan sonra kf oluşumunu önlemek için mayalama sepetinin tamamen kurumasını bekleyin.

Bunun için fırının kalan ısısını kullanabilirsiniz.

Mayalama sepeti tamamen kuruduğunda un ve kuru hamur parçalarını yumuşak bir fırçayla çıkarın ve mayalama sepetini silkeleyerek temizleyin.

Mayalama sepetini düzenli aralıklarla sterilize edin, bunun için sepet içi boş şekilde yakl. 30 - 40 dakika süreyle maks. 120 C ısıda fırında tutulmalıdır.

Kumaş %100 pamuklu malzemeden oluşmaktadır. Makinede 30°C ısıda yıkayabilirsiniz. Dikili bakım etiketini de dikkate alın.

## Tarifler

### Açık renkli yulafli köy ekmeği

- 12 g taze maya
- 100 ml ılık su
- 650 g kontrollü üretimden elde edilen glutensiz yulaf unu
- 550 ml ılık su
- 10 g tuz
- 1 YK meyveli balzamik sirke
- Mayalama sepeti ve serpmek için bir miktar glutensiz yulaf unu

1. Ufalanmış mayayı, eriyene kadar küçük bir kasede 100 ml ılık suyla karıştırın. Hamur mayasına bir miktar glutensiz yulaf unu serpin ve üstü örtülü şekilde 15 dakika boyunca bekletin.
2. Bu arada büyük bir kapta glutensiz unu tuz, 550 ml ılık su ve balzamik sirke ile karıştırın. Hamur mayasını ekleyin ve ellerinizle ya da mutfak robotunda hamur halini alınca kadar kuvvetli bir şekilde yoğurun.

3. Bir mutfak bezi ile üzerini örterek yakl. 1 saat 30 dakika bekletin. Bu esnada hamuru her 30 dakikada bir katlayın. Bunun için hamuru hafif nemli ellerle kasede tutun, ortaya katlanmış biçimde yerleştirin, yeniden üzerini rtn ve devam edin.
4. Sonrasında hamuru büyük ve hava sızdırmayacak bir kaseye yerleştirin ve 24 saat buzdolabında bekletin.
5. Mayalama sepetini **iyice** unlayın, hamuru buzdolabından çıkarın, mayalama sepeti boyunda uzunlamasına şekillendirin ve tekrar unlayın. Düz yanı aşağıya gelecek şekilde mayalama sepetinin içerisine yerleştirin ve bir mutfak bezi ile üzeri örtülmüş halde yakl. 1 saat 30 dakika bekletin.
6. Bu sırada fırını 220°C (st/alt ısıtma) nden ısıtın ve fırına dayanıklı, içi su dolu düz bir kaseyi fırının zeminine yerleştirin.
7. Ekmeği üzerinde pişirme kağıdı olan bir tepsiye yerleştirin ve orta tepside yakl. 1 saat 30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve mutfak tezgahının üzerinde soğumasını bekleyin.

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yoğurma, mayalama ve pişirme süresi)

## Kızıl buğday ekmeği

- 15 g taze maya
- 100 ml sıcak su
- 1 tutam Őeker
- 100 g buğday unu (tip 1050)
- 650 g kızıl tam buğday unu
- 100 g sıvı doğal maya hamuru
- 10 g tuz
- 350 ml sıcak su
- Mayalama sepeti için buğday unu (tip 1050)

1. Ufalanmış mayayı, eriyene kadar küçük bir kasede 1 tutam tuz ve 100 ml ılık suyla karıştırın. Hamur mayasına bir miktar buğday unu serpin ve üstü rtl Şekilde 15 dakika boyunca bekletin.
2. Bu esnada büyük bir kasede her iki un tipini doğal maya hamuru, tuz ve 350 ml ılık su içerisinde karıştırın. Hamur mayasını ekleyin ve ellerinizle ya da mutfak robotunda hamur halini alıncaya kadar kuvvetli bir Şekilde yoğurun.
3. Sonrasında bir mutfak bezi ile üzerini örterek yakl. 1 saat 30 dakika bekletin. Bu esnada hamuru her 30 dakikada bir katlayın. Bunun için hamuru hafif nemli ellerle kasede tutun, ortaya katlanmış biçimde yerleştirin, yeniden üzerini rtn ve devam edin.

4. Mayalama sepetini buğday unu ile **iyice** unlayın. Hamuru kaseden çıkarın, uzunlamasına şekillendirin ve tekrar unlayın. Düz yanı aşıya gelecek şekilde mayalama sepetinin içine yerleştirin ve bir mutfak bezi ile üzeri örtülmüş halde 24 saat buzdolabında bekletin. Sonrasında mayalama sepetini buzdolabından çıkarın ve hamuru tekrar yakl. 1 saat 30 dakika bir mutfak bezi ile üzerini örtterek bekletin.
5. Bu sırada fırını 230 °C (üst/alt ısıtma) önden ısıtın ve fırına dayanıklı, içi su dolu düz bir kaseyi fırının zeminine yerleştirin.
6. Ekmeği üzerinde pişirme kağıdı olan bir tepsiye yerleştirin ve orta tepside yakl. 60-70 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve mutfak tezgahının üzerinde soğumasını bekleyin.

Hazırlama süresi: yakl. 45 dakika (artı yoğurma, mayalama ve pişirme süresi)

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH Überseering 18 22297 Hamburg Germany