



Roll ekmek fırın kalıbı

 Ürün bilgisi ve tarif

Önemli Bilgiler

- Silikon pişirme kalıbı 6 roll ekmeğin veya ekşi mayalı hamur, milföy hamuru veya poğaç hamurunun hazırlanması için tasarlanmıştır. Bu pişirme kalıbı yumuşak veya akışkan hamurlar için uygun değildir çünkü bunlar tabandaki deliklerden akabilir.
- Delikler optimum hava sirkülasyonu sağlar ve pişirme kalıbının girintilerinde nem birikmesini önler. Bu sayede çıtır çıtır bir pişirme sonucuna ulaşılır.
-  +230°C Fırın kalıbı -0 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-0°C
- Pişirme kalıbı dondurucuda kullanıma uygun değildir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
-  Pişirme kalıbını sıcak fırında kullanırken pişirme kalıbını yalnızca fırın eldiveni vb. ile tutun.
-   Pişirme kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
-  Yemekleri pişirme kalıbının içinde kesmeyin ve ekmek desen aparatı dışında sivri veya keskin nesneler kullanmayın. Roll ekmek desen aparatı da keskindir. Pişirme kalıbına zarar vermemek için bu aparatları dikkatli kullanın.
-  Pişirme kalıbı ve ekmek desen aparatı bulaşık makinesine uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıbın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi fırın kalıbın malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi / Temizleme

- İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra pişirme kalıbını ve ekmek desen aparatını ılık su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri, sivri cisimler veya ovma süngerleri kullanmayın.
Her ikisini de bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Zorlu hamur kalıntıları **yumuşak uçlu** bir fırça ile fırın kalıbının çukurlarından ve deliklerinden temizlenebilir.

Kullanım önerileri

- Fırın kalıbının çukurlarına hamuru doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- Fırın kalıbının yağlanması genellikle gerek yoktur. Pişirdiğiniz ürünün bölmelerde çok fazla yapıştığını tespit ederseniz (örn. çok katı hamurlarda), bölmeleri ihtiyaç halinde yemeklik sıvı yağ ile yağlayabilirsiniz.
- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve hamuru doldurmadan önce fırın kalıbını bunun üzerine yerleştirin. Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- Dokudaki delikler nedeniyle çalışma yüzeyinde lekeler oluşabileceğinden, hamuru doldururken yüzeyin hassas olmadığından ve temizlemesinin kolay olduğundan emin olun. Altına gerekirse bir altlık yerleştirin.
- Ekmek desen aparatını desen uygulama işleminden sonra ekmekten daha kolay ayırmak için ekmeği desen uygulama işleminden önce hafifçe yağlayın veya üzerine biraz un serpin. Ekmek yerine ekmek desen aparatının kesme yüzeylerine de yağ sürebilirsiniz.
- Başlangıç ve ana hamuru tarifte açıklandığı şekilde hazırlayın. Altı yuvarlak ekmek hazırlayın ve pişirme kalıbının girintilerine yerleştirin. Ekmek desen aparatını ekmeğin içine basın. Hacmi iki katına çıkana kadar üstü kapalı bir şekilde yakl. 1 saat dinlenmeye bırakın. Daha sonra pişirin.
- Hamurun deliklerden akma ihtimaline karşı pişirme kalıbının olduğu ızgara telinin altına yağlı kağıt veya kalıcı pişirme matı serilmiş bir fırın tepsisi yerleştirin.
- Pişmiş roll ekmekleri yuvalarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demiri üzerinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve küçük ekmekler ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany · www.tchibo.com.tr

"Kaiser roll ekmek" tarifi

1 fırın kalıbı (6 roll ekmek)

İçin hazırlanışı: yakl. 35 dak. | Dinlendirme: yakl. 2 saat 30 dak. | Pişirme: yakl. 30 dak.

Malzemeler:

Hamur mayası için:

20 g maya (yakl. 1/2 küp)

120 g un tip 550

1/2 TK şeker

180 ml sıcak su

Ana hamur için:

180 gr 550 tipi buğday unu, opsiyonel: 1/2 tepeleme YK baget un karışımı (özel teslimat)

1/2 TK tuz

20 gr sıvı tereyağı

Ayrıca:

İşlemek için un

Hazırlanışı:

1. Hamur için mayayı bir kaseye ufalayın ve sonra un, şeker ve su ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Üzerini örterek yakl. 1 saat dinlendirin.
2. Ana hamur için tüm malzemeleri önceden hazırlanan hamur ile karıştırın ve elektrikli mikser veya bir kepçe ile yakl. 3 dak. iyice karıştırın. Hamuru unlu çalışma yüzeyi üzerinde yakl. 10 dak. yoğurun, ardından kaba koyun ve üzeri örtülmüş olarak yakl. 30 dakika dinlendirin.
3. Altı adet yuvarlak roll ekmek şekillendirin, pişirme kalıbının yuvalarına yerleştirin ve üzerine un serpin.



Roll ekmek desen aparatını desen uygulama işleminden sonra roll ekmekten kolayca ayırmak için roll ekmek desen aparatının kesme yüzeylerine biraz yağ sürün.

4. Roll ekmek desen aparatını roll ekmeğe derince basın. Üzerini örtterek hacmi iki katına çıkana kadar yakl. 1 saat bekletin.
5. Fırını önceden 210° C (üst/alt sıcaklık) ayarında ısıtın (turbo uygun değildir!). Roll ekmeklere bolca su püskürtün ve sıcak fırında orta rafta yakl. 30 dak. pişirin.

Tarif: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Ürün numarası: 708 556
