

Ev Yapımı Kruton

Bu kolay tarifile mükemmel ev yapımı kruton yapmayı öğrenin. Çorba ve salatalar için baharatlar ve otlarla tatlandırılmış çıtır çıtır, altın sarısı ekmek küpleri.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak ekmek
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu

Yapılışı

- Preheat oven to 400°F (200°C).
- Ekmeği hazırlayın**

Ekmeği düzgün 2 cm küpler halinde kesin. Küpleri pergament kağıdı serilmiş fırın tepsisinde üst üste gelmeyecek şekilde tek sıra halinde dizin.
- 1 çay bardağı zeytinyağını ekmek küplerinin üzerine eşit şekilde gezdirin. Tüm parçalar hafifçe yağ ile kaplanana kadar ellerinizle karıştırın.
- Krutonları baharatlayın**

1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı sarımsak tozunu küçük bir kaptaki karıştırın. Baharat karışımını ekmek küplerinin üzerine serpin ve eşit dağılım için tekrar karıştırın.
- Krutonları fırın tepsisinde tekrar tek sıra halinde yayın. Her tarafı altın sarısı ve çıtır çıtır olana kadar 10-12 dakika, yarı zamanda bir kez karıştırarak pişirin.
- Fırından çıkarın ve servis etmeden veya saklamadan önce fırın tepsisinde 5 dakika tamamen soğumaya bırakın.

İpuçları

En iyi doku için bayat ekme  kullanın,  nk  taze ekmekten daha az nem içerir ve daha kolay  tirla ır.

E it esmerleşme için ekme  küplerini düzgün şekilde kesin - en iyi sonuç için 2 cm'lik küpler hedefleyin.

Fırın tepsisini aşırı doldurmayın; krutonları uygun hava sirkülasyonu için her parça arasında boşluk bırakarak tek sıra halinde dizin.

E it kaplama ve lezzet dağılımlı sağlamak için ekme  küplerini yağ ve baharatlarla iyice karıştırın.

Yanmayı önlemek için pişirme sırasında krutonları her 3-4 dakikada kontrol edin,  nk  altın sarısından yanmış hale hızlıca geçebilirler.

Nemlenmenin onları yumu atmasını önlemek için saklamadan önce krutonların tamamen soğumasını bekleyin.

Ekstra  tır krutonlar için, ilk pişirme s resinden sonra yeterince altın sarısı değillerse ek 2-3 dakika kızartın.

Oda sıcaklığında hava geçirmez kapta bir haftaya kadar saklayın veya altı haftaya kadar uzun süreli saklama için dondurun.