BALKABAKLI EKMEK

2 su bardağı buğday unu (240 gr)
1 su bardağı tam buğday unu (120 gr)
1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr bal kabağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı (25 ml)
1 çay bardağı süt (80 ml)
1 çay bardağı su (80 ml)
Üzeri için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
Haşhaş tohumu

Bal kabağını küp küp doğrayıp yağlı kağıdın üzerine yayın. 200 dereceye ayarlı fırında, iyice yumuşayıncaya kadar közleyin.
Unu, tuzu ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası?nı hamur yoğurma kabında karıştırın. Çatalla iyice ezdiğiniz bal kabağını, zeytinyağını, sütü ve suyu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru derin bir kabın içine alın. Kapağını kapatıp iki misli kabarıncaya kadar, oda ısısında 1 saat bekletin.
Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Hamurdan 4 eşit beze ayırın. Her bir bezeyi tekrar yoğurup top şekline getirin, elinizle hafifçe üstünden bastırarak yassılaştırın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 1 saat daha oda ısısında bekletin.
Hamurların üzerine sürmek için küçük bir kasede zeytinyağını, yumurta sarısını ve Pakmaya Pudra Şekeri?ni karıştırın. Dinlenen hamurların üzerine bu karışımdan sürün, haşhaş tohumu serpin. 200 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.
İsteğe göre piştikten sonra enine ikiye keserek; salam, dilimlenmiş peynir, acuka sos ve jülyen doğranıp tavada bir tatlı kaşığı zeytinyağı ile sotelenmiş sarı biberden sandviç yapabilirsiniz

© lezzetler.com tarif no:121478 • adı:Balkabaklı Ekmek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:57