BİBERİYELİ KIRMIZI SOĞANLI FOCACCİA

https://www.elele.com.tr

500 gr beyaz un
1 çorba kaşığı irmik
350 gr su
Yarım su bardağı zeytinyağı
10 gr instant maya (1 paket)
1 tatlı kaşığı
1 adet kırmızı soğan
4 dal biberiye

Ilık suya instant mayayı koyun ve 2-3 dakika maya iyice çözülene kadar bekletin. Kaseye beyaz unu koyun. Ekmeğin lezzetini biraz arttırmak için içine irmiği ekleyin. Tuzu ve mayalı suyu üzerine ekleyin. Zeytinyağının 5-6 kaşığını da kaseye ekleyip malzemeleri karıştırın. Hamuru 7-8 dakika yoğurun. Ardından kaseyi biraz yağlayıp hamuru içine koyun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat bekletin. 35x25 cm ölçülerinde bir tepsinin tabanına birkaç kaşık zeytinyağı dökün. Ardından hamuru tepsiye alıp hamuru çok çekmeden ve kabarıklığını indirmeden, parmak uçlarınızla iterek tepsiye yayın. Üzerini streç film veya nemli bezle örtüp bu şekilde 45 dakika bekletin. 1 kırmızı soğanı hilal şeklinde doğrayın. 4 dal biberiyenin yapraklarını ve soğanlarını ekmeğin üzerine yerleştirin. 220 derecede, altlı üstlü çalışan fırının orta rafının bir altında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra üzerine zeytinyağını sürüp ekmeği iyice parlatın. Varsa üzerine biraz da kaya veya deniz tuzu serpin.

© lezzetler.com tarif no:129275 • adı:Biberiyeli Kırmızı Soğanlı Focaccia • gönderen:prof • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:58