BİBERİYELİ SUSAMLI EKMEK

https://www.sokeun.com/

2,5 su bardağı Söke® Kepek unu
2,5 su bardağı Söke® un
2 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı hazır kuru maya (1 küçük paket yaş maya-40gr.-)
½ su bardağından bir parmak kadar fazla sızma zeytinyağı
2 çay kaşığı doğranmış taze biberiye
3 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı susam

Orta boy bir kaseye 1,5 su bardağı ılık suyu katıp mayayı eritin, 5 dakika kadar yumuşaması için bekleyin, mayayı eritebilmek için arada çırpın. 1,5 su bardağı kadar Söke® unu ekleyerek pürüzsüz olana dek çırpın. Plastik bir poşete sarıp, oda sıcaklığında hamurda baloncuklar oluşup hacmi 2 katına çıkana dek yaklaşık 45 dk. bekletin.
Kalan ½ su bardağı ılık suyu, zeytinyağını ve biberiyeyi geniş bir kapta karıştırın. Bir spatula kullanarak Söke® kepek ununu ve 2 çay kaşığı tuzu karıştırın, hamurun yapısı çok kuru olacaktır. İçine mayalı karışımı ekleyin. Yarım su bardağından biraz daha fazla Söke® ununu ekleyin, hamuru hafifçe unlanmış tezgaha koyarak pürüzsüz olana dek yoğurmaya devam edin. Çok yapışkan ise arada kalan unu da ekleyebilirsiniz. 5 dakika dinlendirin. Ardından yaklaşık 8 dakika –hamura hafifçe bastırdığınızda sünger gibi eski halini alana dek- daha yoğurun.
Geniş bir kaseyi hafifçe yağlayın. Hamuru bu kapta dinlendirmeye bırakın, plastik bir poşetle örtün, oda sıcaklığında hacmi 2 katına çıkana dek –yaklaşık 1 saat- bekletin. Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alın, hamuru 45 cm. x 30 cm. boyutlarında dikdörtgen şekilde açın. Uzun taraftan başlayarak silindir şeklinde yuvarlayın, yaklaşık 6,5 cm. çapında bir silindir olana dek yuvarlayın ve katlanma yeri aşağıya gelecek şekilde uçları birleştirerek simit şekli verin.
Pişirme tepsisine yağlı kağıt serin, kağıdın üstüne biraz kepekli un serpin, hamuru kağıda yerleştirin. 1,5 çay kaşığı susamı hamurun üstüne serpiştirip yapışması için üzerinden hafifçe bastırın. Bol bir şekilde plastik poşetle sararak oda sıcaklığında hacmi yaklaşık 2 katına çıkana dek dinlendirin, yaklaşık 45 dk.
Fırını 210ºC'ye önceden ısıtın. Plastik poşeti sıyırarak keskin bir bıçakla yarım parmak derinliğinde hamurun üzerinde çizik atın. Hafifçe hamura su spreylerin. 1,5 çay kaşığı susam ve 1 çay kaşığı tuz serpiştirin. Ekmeğinizi 15 dakika pişirin ve her 5 dakikada açıp hafifçe su spreyleyin. 15 dakika sonunda ekmek altın kahverengi rengine dönünceye dek spreylemeden pişirmeye devam edin, bu yaklaşık 30 dakika daha sürecektir. Ekmeği çıkartıp soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:72094 • adı:Biberiyeli Susamlı Ekmek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:29