



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BORODİNSKY

2/3 su bardağı un
1/3 su bardağı ılık su
1/3 tatlı kaşığı instant maya
1 su bardağı tam buğday unu
6 su bardağı çavdar unu
550 ml. kaynamış su
4 yemek kaşığı üzüm pekmezi
1 çay kaşığı dövülmüş kişniş
2 çay kaşığı deniz tuzu
2 yemek kaşığı margarin

Öncelikle bir gece önceden ön mayanın hazırlanması sağlanır. Bunun için un, su ve instant maya uygun bir kapta tahta kaşıkla karıştırılır, bulamaç haline getirilir ve üzeri kapatılarak oda sıcaklığında 8-12 saat boyunca beklemeye alınır.

Ön maya hazır olunca asıl hamurun yapımına geçilir.

Karıştırma kabına 2 su bardağı çavdar unu alınır. Bunun üzerine 550 ml iyice kaynamış, kaynadıktan sonra kabarcık çıkarmasının durması beklenmiş sıcak su yavaş yavaş tahta kaşıkla karıştırılarak dökülür. Bulamaca kişniş ve pekmez ilavesi yapılarak yine tahta kaşık yardımıyla iyice karıştırılır. Karışım ısısının 30 dereceye inmesi beklenir.

Karışım 30 dereceye inince 1 gece önceden hazırlanan ön maya ilave edilerek yine karıştırılır.

Karışım 30 derecelik ortamda 10-12 saat boyunca bekletilir.

Beklemiş ve mayalanmış olan karışımın üzerine eritilmiş yağ, deniz tuzu, tam buğday unu, çavdar ununun geri kalanı karıştırma karıştırma yavaş yavaş dökülür.

Hamur yapışkan olacağı için eller ıslatılarak ya da yağlanarak çalışılmalıdır. Un serpiştirerek çalışma hamuru katılaştıracağı için tercih edilmemektedir.

Islak ya da yağlanmış ellerle hamur iki eşit parçaya ayrılır ve top haline getirilen parçalar iyice unlanmış kalıplarına yerleştirilir.

Kalıplara yerleştirilmiş olan hamurlar gözle takip edilir. İyice kabarana ve kabarması durana kadar beklenir. Bu süre ortam sıcaklığına bağlı olarak ortalama 1.5-3 saat arasında değişmektedir.

Fırın öncelikle 220 dereceye getirilerek ekmek taşı iyice kızdırılır. Arkasından sıcaklık 160 dereceye indirilerek fırının bu sıcaklığa düşmesi beklenir.

Hamurlar pişirme kağıdı yardımıyla fırın küreğine alınır ve üzerleri keskin bıçak yardımıyla dik açılı olacak şekilde çizilir. Çizilmiş olan hamurlar pişirme kağıdı yardımıyla sıcak ekmek taşının üzerine konulur.

Yaklaşık 1.5 -2 saat boyunca pişirilir. Ekmeklerin altına vurularak kontrol edilir. Tok ses gelinceye kadar pişirmeye devam edilir.

Pişmiş olan ekmekler hemen ızgara üzerinde pamuklu beze sarılarak dinlendirilir.



© lezzetler.com tarif no:119123 • adı:Borodinsky • gönderen:nimet teyze • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:57