BROA (PORTEKİZ)

290 gr. beyaz un
175 gr. mısır unu
340 gr. su
8 gr. tuz
2 yemek kaşığı margarin
4 gr. instant maya

Yoğurma kabında su ve yağ dışında tüm malzemeleri iyice karıştıralım. Su ve yağı da ekleyerek spatula ile iyice karıştırarak, hamurun üzerini naylon poşetle kapatalım. Sabaha kadar buzdolabında bekletelim.
Oda sıcaklığında bekletilen ekmek hamurunun poşeti nemlendiği için değiştirelim.
Hamuru süre dolunca beyaz unla bolca unlanmış tezgaha alalım. Parmak uçlarıyla veya el ayasıyla zedelemeden dikdörtgen şekilde büyütelim. Hamurun gazını çıkartalım. Daha sonra zarf şeklinde katlayalım. Katlama yeri üste gelmek üzere mayalanacağı kaba tekrar koyalım. 75 dakika üzeri naylonla örtülü mayalandıralım.
Mayalanma süresi dolmadan fırını 220 derecede ısıtalım. Slikon ekmek kalıbını da fırında ısıtalım. Mayalanan hamuru zedelemeden ekmek kalıbına aktaralım. Hamurun yerleşmesi için kalıbı sallayalım. Hamura keskin bıçakla seri bir şekilde çizik atalım. Kalıbın üzerini folyo ile 2 kat sıkıca kapatalım. Fırının içine 10-15 kez su püskürtelim.
230 derecede 20 dakika, 200 derecede 10 dakika pişirelim ve ekmeği fırından alıp folyoyu açalım. Yine 200 derecede 25-30 dakika pişirelim.
Ekmeği fırından çıkarır çıkarmaz kalıbından alalım ve pamuklu beze sararak soğutalım.



© lezzetler.com tarif no:119621 • adı:Broa (Portekiz) • gönderen:parıldak • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:49