BROA (PORTEKİZ)

Eyüp Sevinç

1 paket kuru maya
1 çay kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı ılık su
2 su bardağı mısır unu
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı+2 yemek kaşığı un

Küçük bir kasede maya ve şeker üzerine ılık suyu ekleyin. 2-3 dakika bekletip çözülmesi için karıştırın. 8-10 dakika kadar kaseyi hava almayacak şekilde bekleterek hacminin 2 katına çıkmasını sağlayın. Geniş bir karıştırma kabında mısır unu, tuz ve kaynamış suyu karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Karışıma 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Oda sıcaklığına gelene kadar karışımı bekletin. Maya karışımını mısır unlu karışıma ekleyin. Yavaş yavaş unu da ekleyerek elinizle bir hamur haline getirin. Hazırladığınız hamuru yağlanmış geniş bir kaseye alın, üzerini kapatın ve yaklaşık 30 dakika ılık bir yerde bekleterek hacminin 2 katına çıkmasını sağlayın. Bir fırça ile 23 cm lik bir pişirme kabının dibini ve yanlarını kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın. Hamuru kaba alın. Üzerini kapatarak bir 30 dakika daha bekletin ve hacmin yine yaklaşık 2 katı kadar artmasını sağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp ılımaya bırakın. Ilıdıktan sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120653 • adı:Broa (Portekiz) • gönderen:sudegül • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:39