CEVİZLİ ÜZÜMLÜ EKMEK

www.vzug.com

Harç:
50 g ceviz
35 g kuru üzüm
Hamur:
250 g yarı beyaz un
250 g yarı esmer un
3 dl su
⅓ küp maya
12 g tuz

Cevizleri orta büyüklükte dövün ve çekirdeksiz kuru üzüm ile karıştırın ve bir kenara koyun.
Un, su, maya ve tuzu karıştırın ve yavaş kademede 10 dakika yoğurun.
Ardından hızlı kademede 6 dakika yoğurun. Fındık ve kuru üzümü son olarak hamura yoğurarak ekleyin. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında 2 saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.
Her biri 70 g ağırlığında on iki hamur parçası tartın ve top haline getirin. Kalan hamuru dekorasyon için kenara bırakın. On bir hamur parçasını üzüm biçiminde tepsinin üzerindeki fırın kağıdına koyun. Kenara koyduğunuz hamur parçasını biçimlendirin ve üzümün üstüne sap şeklinde koyun. Kalan hamuru uzun bir rulo (yakl. 40 cm) haline getirin ve bir asma yaprağı gibi üzümün üstüne yerleştirin. Dekore edilen ekmeğin üstünü nemli bir bezle örtün, bir kez daha 20 dakika kabarmasını bekleyin.
Fırınlamadan önce ekmeğin üstüne yarı beyaz un serpin. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Not: Ekmek aperatif olarak servis edilecekse ısıtılmış fırında 3-5 dakika ısıtılabilir. Bu da çıtır bir kabuk oluşmasını sağlar.