



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜMÜŞHANE EKMEĞİ

Ömür Akkor

İlk olarak 100 yıldan uzun süredir çoğaltılan ana ekşiyle geceden 7gocuklama7 yaptık. Yani yapacağımız Gümüşhane ekmeği için mayamızı çoğalttık. Sabah beyaz Gümüşhane buğdayı, çavdar, ılık su, kaya tuzu, gocuklanmış ekşi mayamızla çam ağacından yapılan hamur teknemizin başındayız.

Birinci aşamada hamurumuzu tuttuk ve yoğurmaya başladık, daha sonra 1 saat beklemeye aldık. Bu esnada ılık suya elimizi batırıp 7hasırlama7 yaptık.

Yani hamuru güzelce yoğurup mayanın aktifleşmesini sağladık. Bu işlemi 3 defa yapıp hamuru dinlenmeye aldık.

Hamuru dinlenmeye alırken 7yorganlama7 yaptık, yani üzerine unu elekten serpip üzerine temiz bezlerle kapattık ve 2 saat dinlenmeye bıraktık.

Hamurumuz hazır, 200 dereceye kadar ısıttığımız taş fırınımızı çam odunuyla yaktık. Daha sonra şeklini verdiğimiz Gümüşhane ekmeklerinin hepsini fırına attık. Fırının ağzını kapayıp fırının tavını göz önünde tutarak 2,5 saat pişirdik ve geleneksel Gümüşhane ekmeğimiz artık hazır.

