HAVUÇLU EKMEK

4 Su Bardağı Buğday Unu (400-420g)
1 Su Bardağı Mısır Unu (100g)
4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
3 Çay Bardağı Ilık Su (400ml)
1 ½ Yemek Kaşığı Tereyağı (25g) (Oda Sıcaklığında)
2 Çay Kaşığı Deniz Tuzu
Rendelenmiş Taze Havuç (300-350g)
1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
1 Çay Bardağı Kuru Üzüm (İsteğe Göre)
Üzeri için:
1-2 Yemek Kaşığı Su

Buğday ununu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine mısır ununu ekleyerek harmanlayın.
Ortasını çukurlaştırıp, Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, su, tereyağı, deniz tuzu, rendelenmiş havuç ve tarçını ilave edin.
10-12 dakika dokulu bir hamur elde edene dek yoğurun.*
En son kuru üzümleri de ilave edip, hamur kesici yardımıyla yoğurmaya devam edin ve üzümler homojen dağılıncaya kadar devam edin.
Elde ettiğiniz hamura yuvarlak şeklini verip, üzerini örtün ve mayalanması için oda sıcaklığında 2 saat bekletin.
Fırınınızı önceden 200°C ayarlayıp, ısıtın.
Mayalanan hamuru yumruk veya dirsek ile bastırarak hafifletip, çok kısa yoğurun.
Yuvarlak ekmek şeklini verip, üzerine su sürün.
Önceden 200°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika altın sarısı rengini alıncaya kadar takip ederek pişirin.

Not: Tereyağını önce ilave edip, parmak uçlarınızla ovuşturarak yedirip, diğer malzemeleri üzerine ilave ederseniz daha rahat yoğurursunuz. Elde edeceğiniz hamur kurabiye hamurundan biraz daha cıvık, dokulu bir hamur olacaktır. Kuru üzümlerin pişirme esnasında yanmaması için, ekmek hamurunun içerisinde olmasına özen gösterin.

© lezzetler.com tarif no:121494 • adı:Havuçlu Ekmek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:59