MERMER EKMEK

Çavdarlı hamur için:
Yarım su bardağından fazla Çavdar Unu
Yarım Su bardağı Beyaz un
Yarım Su bardağı Buğday Unu
½ tatlı kaşığı instant kuru maya
1 Çay kaşığı Tuz
1 Çorba kaşığı Kakao
1 Çorba Kaşığı Pekmez
Yarım Su bardağından fazla Su
1 Çorba kaşığı Eritilmiş margarin
Beyaz hamur için:
2 Bardak Beyaz Un
Yarım Tatlı kaşığı İnstant kuru Maya
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Yarı Su bardağı Su
2 Çorba Kaşığı Eritilmiş margarin

Beyaz hamur: Unu, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu ve eritilmiş margarin ilave ederek hamurunuzu 7 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşacık ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.
Çavdarlı hamur; Unları, tuzu, kakaoyu, kuru mayayı ve pekmezi geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu ve margarini ilave ederek hamurunuzu 5 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşacık ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.
Hamurları ayrı kaplara alıp üstlerini streçfilm ile kapayıp evin ılık bir yerinde 1 saat mayalanmaya bırakın.
Hazırladığınız her hamuru 7'şer parçaya ayırın. 14 parça hamuru mutfak tezgahı üzerinde karışık olarak yanyana koyarak iki elinizle fazlaca yoğurmadan kalınca bir rulo haline getirin. (Fazla yoğurursanız mermer görüntüsü kaybolup hamur açık kahverengi bir renk alır).
Hamuru 12cm x 21cm x 8cm ebatlarında bir ekmek kalıbına yerleştirin ve 1 saat daha kabarması için bekletin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 45 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kalıptan çıkarıp bir soğutma teline alın ve yarım saat bekletip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:131411 • adı:Mermer Ekmek • gönderen:everest • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:19