# PEYNİRLİ EKMEK

400 gr beyaz ekmek unu
1 tatlı kaşığı kuru maya
4 yemek kaşığı parmesan, ince rendelenmiş
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
150 g rendelenmiş gravyer peyniri

Unları, mayayı, parmesan ve tuzu karıştırın.
280 ml sıvı yağ ve 1 fincan ılık suyu kuru malzemelere karıştırın.
Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.
Hamuru streç filmle kaplayın, 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.
Rendelenmiş gravyer peynirinin üçte birini alıp kalanını hamura katıp yoğurun, hamuru 3 parçaya ayırın. Her bir parçayı bir yaprak halinde açın, katlayıp tekrar açın.
Hamuru yağlanmış bir pişirme tepsisine aktarın ve ardından streç filmiyle kaplayın ve 1 saat ya da boyut olarak ikiye katlanana kadar bekletin.
Fırını 220 ° C'ye ısıtın.
Peynirin kalan kısmını fougasse üzerine serpin. Tepsiyi fırının üst rafında 25 dakika pişirin.
Tel rafa aktarın ve zeytinyağı ile fırçalayın, daha sonra servis yapmadan önce soğumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:135414 • adı:Peynirli Ekmek • gönderen:bamya çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:44