TORBADA İTALYAN EKMEĞİ

200 gram beyaz un
190 gram tam buğday unu (katmer un)
120 gram ılık süt
210 gram ılık su
15 gram margarin
15 gram pekmez
8 gram tuz
7 gram kuru maya
1 adet büyük boy fırın poşeti

Unları ve mayayı çırparak iyice karıştıralım. Süt ve suyu ekleyelim. Sırasıyla pekmez ve margarin yağı ekleyerek 5 dakika yoğuralım. En son tuzu ekleyerek 10 dakika daha yoğuralım (hamur biraz cıvık hamur oluyor).
Hamuru hafif yağlanmış bir kaba alarak üzerini naylonla örtelim. 30 dakika (kalorifer peteği üzerinde) mayalandıralım. Tezgaha alıp ezmeden zarf gibi katlayalım ve tekrar 30 dakika mayalandıralım.
Süre dolunca unlu tezgahta 10 dakika dinlendirelim ve hamur pişirme poşetine alalım. Poşetin ağzını biraz gevşek bağlayalım. Poşeti kabın içine koyup 35 dakika daha dinlendirelim.
Fırın taşını en alt rafa konmuş ızgaranın üzerine yerleştirip 15 dakika önceden fırınımızı 230 derecede ısıtalım.
Mayalanma süresi dolunca fırının yan duvarlarına 10-15 kez su püskürtelim. Torbayı kürekle zedelemeden fırın taşına aktaralım.
10 dakika 230 derecede pişirelim ve fırının ısısını 190 dereceye düşürüp 40 dakika daha pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:132351 • adı:Torbada İtalyan Ekmeği • gönderen:beyaz menekşe • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:45