UZUN SÜRE MAYALANMIŞ EKMEK

1,5 bardak beyaz ekmek unu
1,5 bardak kepekli un
4 yemek kaşığı çavdar unu
1 çay kaşığı kolay karıştırılmış maya
2 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı ince deniz tuzu
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Unları, mayayı, şekeri ve tuzu karıştırın.
280 ml sıvı yağ ve 1 fincan ılık suya karıştırın, ardından kuru malzemeleri karıştırın.
Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve esnek bir hale gelene kadar yoğurun
Hamuru bir streç filmle kaplanmış hafif yağlı bir kaba koyun, ardından 6 saat buzdolabına veya boyutuna iki katına çıkana kadar bekletin.
Süre sonunda dolaptan alın 2 dakika daha yoğurun, sonra yuvarlak bir somun haline getirin.
Somun, yağlanmış bir pişirme tepsisine aktarın ve yağlı streç filmle kaplayın.
Buzdolabına geri koyun ve 6 saat boyunca dinlendirmek için bırakın.
Buzdolabından çıkarın ve 2 saat kadar daha bekleyin.
Bu arada, fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.
Üstünü keskin bir bıçakla çizin.
Tepsiyi fırının üst rafına aktarın, altına dokunduğunuzda, somun tok bir ses verene kadar takribi 45 dakika kadar pişirin.
Tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:135411 • adı:Uzun Süre Mayalanmış Ekmek • gönderen:bamya çiçeği • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:13