



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAGET EKMEK

4 bardak beyaz un  
1¼ tatlı kaşığı instant kuru maya  
2 yemek kaşığı margarin  
2 bardak poolish (fransız önmayası)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 bardak su

Eğer elle yapıyorsanız unu, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu ve poolishi karışıma ilave edip hamurunuzu 7 dakika yoğurun. Sonraki 3 dakika da, hamuru mutfak tezgahına çarparak yoğurun. Hamurunuz oldukça yumuşak olacak ve dokunduğu yere hafifçe yapışan, pürüzsüz bir kıvamda olacaktır.

Eğer mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını takıp unu, tuzu ve kuru mayayı mikser kabına alın. Oda sıcaklığındaki suyu ve poolishi karışıma ilave edip 5 dakika kadar yoğurun. Bundan sonraki 2 dakika, mikserin hızını artırıp hamuru bu ayarda yoğurun. Hamurunuz oldukça yumuşak olacak ve dokunduğu yere hafifçe yapışan, pürüzsüz bir kıvamda olacaktır.

Hamuru yağlanmış ağzı kapalı bir kaba alıp 1 saat oda sıcaklığında bekletin.

Fırını 250 dereceye ayarlayın ve fırın taşınızı veya iki tepsiyi üstüste koyarak fırının içinde orta kata yerleştirin. Bu sürede taşın veya tepsilerin iyice ısınarak istenen dereceye gelmesi sağlanır.

Hamuru, unlanmış tezgaha yavaşça alıp bıçak ile 3 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı nazik hareketlerle iki tarafa uzatarak zarf şeklinde kapatın.

Zarf şeklindeki hamuru iki elinizle rulo yapar gibi hamurun kenarından 2-3 parmak içeriye doğru kapatın. Elinizin ayasıyla sadece bu kapatma çizgisine bastırarak hamuru kapatın.

Hamuru tekrar kıvrıp rulo yapın ve fazla bastırmadan, 30-35 cm kadar uzatın. Bunu yaparken gerektiğinde iki elinizle nazikçe çekistirebilirsiniz. Ruloları, pişirme kağıdı serilmiş tezgaha 10'ar cm aralıklı olarak yanyana koyun.

Ekmeklerin üzerini nemli mutfak havlusuyla örtüp 30 dakika ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanmalarını sağlayın.

Fırına buhar vermek için: Ekmeği fırına vermeden 5 dakika önce fırına dayanıklı küçük bir kaba ½ bardak kaynar su ilave edip fırının arka köşesine uygun bir yere yerleştirin.

Ekmeklerin üzerine keskin bir bıçakla nazik hareketlerle 3 uzun vev çizik atın.

Ekmekleri, 250 derece fırındaki taşın veya tepsilerin üzerine pişirme kağıdı ile birlikte atın. İlk 5 dakikada 3 kere fırının içine (pilot lambasına dikkat ederek) 4-5 kez su püskürtün. Bu işlemi hızlıca yapmalısınız. Zira, fırın kapağının her açılışında önemli bir ısı kaybı olur. 20 dakika, veya üstü iyice kızarana kadar pişirin.



