



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAGET EKMEĞİ

<https://www.rational-online.com>

650 g buğday unu
50 g çavdar unu
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı bal
1/2 küp maya
350 ml sıcak su

Buğday unuyla çavdar ununu karıştırıp büyük bir kaseye eleyin. Ortasına bir çukur açın ve bütün kenarına tuz serpin. Mayayı yumurta çırpacağıyla sıcak suyla çırpıp çukura dökün.

Yaklaşık 20 dakika kabarmasını bekleyin, sonra mikserle yoğurun.

Tezgâh üzerinde elle bir daha iyice yoğurun ve yaklaşık 1 saat, sıcak bir yerde kabarmaya bırakın. Hamuru tekrar 5 dakika yoğurup ikiye bölün. Her iki yarısını oval şeklinde (yaklaşık 30 x 50 cm) yuvarlayın ve uzunlamasına kenarlarını ortaya doğru kıvrın.

Hamuru uzunlamasına tekrar birleştirip bagetlerin ek yerlerini iyice birbirine yapıştırın.

Ekmekleri fırınlama tepsisine koyup tekrar bir saat daha şişmesini bekleyin. Keskin bir bıçakla diyagonal olarak yaklaşık 5 mm derinliğinde çizim ve üzerine arzuya göre baharlı tohumlar serpin.

SelfCookingCenter® ünitesinde "Fırınlama", "Ekmek/sandviç" ayarında yaklaşık 25 dakika pişirin.

