



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAGET EKMEKLER

Ekmek Hamuru için:

5 Su Bardağı Un (500g)

1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

1 ½ Su Bardağı Su (300ml)

3 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için (isteğe göre):

1-2 Yemek Sızma Zeytinyağı

1 Çay Kaşığı Deniz Tuzu

Bir karıştırma kabına, unun ve suyun 2/3'ünü ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayasını aktarın. Karıştırarak elde ettiğiniz cıvık hamurun üzerini örtüp, mayalanması için, oda sıcaklığında 20-25 dakika bekletin. Katı kıvamda bir hamur elde etmek için, mayalanan hamura kalan unu ve tuzu ilave edin. Kıvamı kontrol ederek su ekleyin.

8-10 dakika, çalışma unu serpilmiş tezgahta, hamur kesici yardımıyla kesip üst üste koyarak bu sert hamuru iyice yoğurun.

Hazırladığınız hamurun üzerini örtüp, tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 2 saat bekletin.

Mayalanan hamura dirsek veya yumruk ile bastırıp hafifletin ve tekrar kısaca yoğurup, üzerini örtün. Bir kez daha mayalanması için oda sıcaklığında 40-45 dakika bekletin.

Bir kez daha mayalanmış hamuru tekrar hafifletip, kısaca yoğurun, 2 parçaya ayırıp, ince uzun silindir şeklini verin.

Fırınınızı önceden 240°C ayarlayıp, ısıtın.

Pişirme kağıdı serili tepsiye aralarında mesafe bırakarak yan yana dizip, son kez mayalanması için 1 saat bekletin.

Son kez mayalanmış ekmek hamurlarının üzerine bir bıçak yardımı ile çapraz çizikler atın.

Fırça yardımı ile hafif yağlayıp deniz tuzu serpiştirin.

Önceden 240°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.

Fırından alınca fırın ızgara teli üzerinde tekrar zeytinyağı sürüp, soğumaya bırakın.

Tırtıklı ekmek bıçağı ile keserek servis edin.

Not: Unu eleyerek aktarırsanız, hem unu kontrol etmiş hem de daha pofuduk dokuda bir ekmek elde etmiş olursunuz.



