



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BAGET EKMEK

20-21 g Pakmaya Yaş Maya  
1 su bardağı ılık su  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım su bardağı ılık süt  
500 g buğday unu (5 su bardağı)  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pakmaya Yaş Maya'yı, şekeri, ılık suyu bir kasede karıştırın. Köpürmesi için 15 dakika bekleyin. Bekleme süreci bittikten sonra ılık sütü, tuzu ilave edip hafifçe karıştırın. Azar azar un ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtüp oda sıcaklığında mayalanması için 1 saat bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra tekrar yoğurun ve hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde baget şeklinde form verin. Unlanmış, zeytinyağı ile yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde 20 dakika daha mayalanması için bekleyin.

Mayalanma süreci bittikten sonra keskin bir bıçak yardımı ile üzerinde kesikler oluşturun.

En son ekmek hamurların üzerlerine su püskürterek nemli kalmasını sağlayın.

Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

