



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAGET TAM BUĞDAY EKMEĞİ VE İNCİRLİ KEÇİ PEYNİRLİ BRUSCHETTA

2 adet

1,5 su bardağından biraz eksik ılık su (350 ml)

7 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya

1 + 3/4 su bardağı beyaz un (250 gr)

1 + 3/4 su bardağı tam buğday unu (250 gr)

10 gr tuz

Üstü için:

3-4 adet kuru incir, ufak küp doğranmış

100 gr keçi peyniri (büş), ufalanmış

Zeytinyağı

Unu Pakmaya Aktif Kuru Maya, ılık su ve tuzla birlikte bir kaptaki karıştırıp yoğurarak pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamur fazla yumuşak ya da sert olursa su veya un ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz.

Üzeri örtülü olarak hamuru 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamuru tezgaha alıp ikiye bölün. Merdane ile ince uzun oval şekilde açıp hamurun her iki kenarını üst üste gelecek şekilde içe doğru katlayarak baget şekli verin. Hamurların birleşme noktalarının birbirlerine yapıştırdığından emin olun.

Birleşme noktaları tabana gelecek şekilde bagetleri yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin. Üstlerine un serpiştirip nemli bir bez örterek 1 saat daha mayalandırın.

220C ısınmış fırında bagetleri 25 dakika pişirin.

İlıktan sonra dilimleyip üstlerinde zeytinyağı gezdirin. Keçi peyniri ve kuru incir parçaları ekleyerek servis edin.

