BAGET VE İNCİRLİ KEÇİ PEYNİRLİ BRUSCHETTA

1,5 su bardağından biraz eksik ılık su (350 ml)
7 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 + ¾ su bardağı beyaz un (250 gr)
1 + ¾ 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 kapta 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 yapıştığından 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.
220 C ısınmış fırında bagetleri 25 dakika pişirin.
Ilıdıktan sonra dilimleyip üstlerinde zeytinyağı gezdirin. Keçi peyniri ve kuru incir parçaları ekleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:96652 • adı:Baget ve İncirli Keçi Peynirli Bruschetta • gönderen:Park Foto • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:39