



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI BİÇİMLİ EKMEK

400 gr su
15 gr bal
700 gr ekme  unu
20 gr yař maya
25 gr margarin
15 gr tuz
1 tane yumurta

Suyu 1,5 dakika 37° 1 Hız ısıtın

Bal ve mayayı ekleyip 4 saniye 4 Hız  ırpın

Un, margarin ve tuzu ekleyip 5 dakika yoęurun

Hamuru derin bir kaba alıp üzerini streç filmle örterek 1,5-2 saat mayalanmaya bırakın

Ellerinizi ve tezgahı biraz unlayın. Mayalanan hamuru tezgah üzerine alın.  zerine bastırarak hava deliklerini patlatın. 1/3' n  kesin. (yaklaşık 300gr)

Biri büyük (2/3) biri k  k (1/3) olmak üzere 2 beze hazırlayın ve mesafeli olarak un serpili tezgah üzerine yerleştirin. Üzerlerini streç filmle örterek 1 saat daha mayalanmaya bırakın

Fırın tepsisine yağlı kağıt serip fırçayla üzerini hafif yağlayın.

Büyük bezeyi dikkatlice tepsiye alın.  zerine hafif bastırarak çok az düzleştirin ( ok bastırıp dümdüz yapmayın)

K  k bezeyi büyük bezenin ortasına yerleştirin. İşaret, orta ve baş parmaklarınızı birleştirerek hamurun ortasına bastırıp (tabana varana kadar bastırın) delik a ın. 10 dakika daha dinlenmeye bırakın

 zerine hafif çırpılmış yumurta sürün. (ben yarısını kullandım). Bıçakla hem üst hem de alttaki bezeye derin olmayan çizikler atın

Önceden 230°C ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin

Daha sonra fırının ısısını 200°C'ye indirip 20 dakika daha pişirmeye devam edin

Ekmeęi fırından alıp ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın

