



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BELÇİKA EKMEĞİ

450 gr. un  
100 ml. su  
50 ml. süt  
3 adet yumurta  
35 gr. şeker  
15 gr. yaş maya  
125 gr. margarin  
8 gr. tuz  
150 gr. 54-5 ölçülerinde pearl şeker

Unu eleyip tuz ve yağ hariç tüm malzemeyi una ekleyip yoğurmaya başlayın.

Hamur kendini toplamaya başlayınca oda sıcaklığındaki yağı yavaş yavaş hamura ekleyin belli bir süre sonra tuzuda ekleyip elastik homojen bir hamur olana kadar yoğurun.

Hamuru yağlanmış bir kaba koyup oda sıcaklığında 120 dk iki misli olana kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurdan 130 gr lik parça kesin yuvarlayın.

Kalan hamura süslemek için ayırdığınız Pearl Sugar'dan arta kalanı hamur ekleyip 1 dk daha yoğurun.

Şeker kattığınız hamuru da ikiye bölün ve tüm hamur parçalarını 10 dk dinlendirin.

Ufak parça hamurları merdane yardımı ile 25 cm çapında açın şekerli hamuru ortasına koyup bohça yapın ve tersine çevirip mayalanma tepsiye koyun.

Hamurların üzerine naylon örtüp oda sıcaklığında 120 dk mayalanmaya bırakın. (%50 kabarana kadar)

Yumurta sarısını az bir sütle çırpın. Hamurlara sürün. Keskin bir nesne ile hamurun tepesini daire şeklinde kesin kesilen yere ayırdığınız Pearl Sugar'ları süs amaçlı bastırarak dizin.

Evvelden ısıtılmış 180-190 derecelik fırında 20-25 dk üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen ekmeği soğuması için tel ızgara üzerine alın.

Not: Pearl sugar; pudra şekerinden yapılan nohut büyüklüğündeki top şekerlerdir.