



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ SARIMSAKLI FOCACCİA

<https://www.elele.com.tr>

300 gr. un
1.5 çay kaşığı iri deniz tuzu
1 çay kaşığı kuru maya
3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
2 diş sarımsak
Bir tutam biberiye

Mayayı 175 ml sıcak suda (el yakmayacak kadar sıcak) karıştırın. Bir kaba unu, tuzu ve zeytinyağını, mayayı erittiğiniz suyu koyun ve yoğurmaya başlayın. Yumuşak kıvamda bir hamur elde etmek için gerekirse su ilave edin. Hamurunuz homojen ve elastik bir yapıya ulaşıncaya kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hafifçe yağlanmış bir kabın içine hamurunuzu koyun ve ağzını kapatarak sıcak bir ortamda yaklaşık 45 dakika mayalanmaya bırakın. Un yardımıyla hamuru açın, 30 cm. çapında yuvarlak şekil verin. Pişirme kağıdını yerleştirdiğiniz tepsinin üzerine alın ve üzerine nemli bir havlu örterek 20-30 dakika daha bekleyin. Parmağınızı una batırın ve hamurun üzerinde çukurlar açın. Dilimlediğiniz sarımsakları, artan tuzu ve biberiyeleri üzerine serpiştirin. Elinizi ıslatarak hamurun üzerine su sıçratın. Daha önce 200 derece ısıtılmış fırının alt katına bir kaseyle su koyun, üst katına da ekmeğinizi 20-25 dakika, altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin. Üzerine zeytinyağı sürerek servis edin.

