BİBERLİ KEKİKLİ ÇAVDAR EKMEĞİ

https://www.sabah.com.tr

7 su bardağı çavdar unu
2.5 su bardağı su
1/2 paket (21 gram) yaş maya
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı pulbiber
10 dal yabani kekik
Tuz
Üzeri için;
1 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı susam

Yaş maya, tozşeker ve yarım su bardağı suyu bir kaba alın. Karıştırarak eritin ve 10 dakika bekletin. Çavdar ununu geniş bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açın. İçine erimiş maya, pulbiber, kıyılmış kekik ve tuz ekleyip karıştırın. Kalan 2 su bardağı suyu azar azar ekleyerek hamuru yoğurun. Üzerine nemli bir bez kapatarak oda sıcaklığında hamur iki misli büyüklüğe erişene dek mayalandırın. Daha sonra unlu zeminde yeniden yoğurun ve ikiye bölün. Her parçaya somun şekli verip, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine su sürüp susam ve çörekotu serpin. Bıçakla her hamurun üzerine çapraz çizikler atın. Üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika bu şekilde mayalandırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:140150 • adı:Biberli Kekikli Çavdar Ekmeği • gönderen:Yağ Satarım Bal Satarım • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:58