



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOULE EKMEĞİ

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

500 gram beyaz ekmek unu
350 ml ılık su
10 gram tuz
7 gram kuru maya

Geniş bir kaseye unu eleyerek ekleyin. Orta kısmını açarak unun üzerine mayayı serpin. Ilık suyu yavaşça ekleyerek bir spatula veya tahta kaşık yardımıyla malzemeleri karıştırın. Karışımı yoğurmak için bir tezgah üzerine alın ve yumuşak bir hamur elde edene kadar 10-15 dakika yoğurun. Yoğrulan hamuru tekrar temiz bir kaseye alın ve üzerini bir bezle örtün. Hamurun iki katına çıkması için yaklaşık 1-2 saat kadar mayalandırın. Hamuru tekrar unlu bir tezgah üzerine alın. Kenarlardan içe doğru katlayarak şekil verin ve sıkıca kapatın. Hamuru bir bezle sararak 15-20 dakika dinlendirin. Fırın tepsinizi yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Hamuru yağlı bir kaba alın ve üzerini bir bezle örtün. Yaklaşık 1 saat daha mayalanmaya bırakın. Fırını önceden 220 dereceye ısıtın. Mayalanan hamurun üzerine bir bıçakla çizikler atın. Bu adım, ekmeğin fırında düzgün şekilde şişmesini sağlar. Fırına verin ve 35-40 dakika kadar veya ekmeğin üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan ekmeği soğumaya bırakın ve ardından dilimleyerek servis yapın.

