



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOULE EKMEĞİ

<https://www.haberturk.com>

Ağartılmamış un ya da kepekli un
Su
Ekşi maya
Tuz

Suyu, vücut sıcaklığından biraz daha fazla olacak şekilde (37 C°) ısıtın.

4,70 lt. suyu alabilecek kapaklı bir kaptan, suya maya ve tuz ekleyin. Kullandığınız kabın hava geçirmez olmamasına dikkat edin.

Unu da ölçek yardımıyla yavaş yavaş ekleyin. Bir tahta kaşıkla, hamur başlığı olan güçlü bir mutfak robotu ile ya da dayanıklı bir ayaklı mikser yardımıyla hamuru eşit oranda nemli olacak şekilde karıştırın. Ancak yoğurmamaya özen gösterin. Bu adımı tamamlamak yalnızca birkaç dakika sürmeli ve hamur, kabınızı doldurmaya yetecek miktarda ve ıslak olmalı.

Kapağını hafifçe kapatın. Sıkı kapaklı kaplar kullanmadığınızdan emin olun; içeride sıkışan gazlar patlamaya sebep olabilir. Karışımın ısıya bağlı olarak yaklaşık 2 saat boyunca, oda sıcaklığında, çökmeye başlayana dek mayalanmasını sağlayın. Mayalanma süresini arttırmak, 5 saate kadar örneğin, hamura herhangi bir zarar vermez. Bu noktadan sonra, hamurunuzu istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Buzdolabında bekletilmiş nemli hamur, oda sıcaklığındaki hamura kıyasla daha az yapışkandır ve şekillendirilmesi daha kolaydır. Hamura somun formunu vermeye başlamadan önce, yaklaşık 3 saat boyunca buzdolabında soğutmakta fayda var. Ve de rahat olun. Geleneksel tariflerde olduğu gibi, sürekli hamurun hacminin artıp artmadığını kontrol etmek zorunda değilsiniz.

Yağlı kağıda mısır unu serpiştirin. Tırtıklı bir bıçak yardımıyla yaklaşık yarım kilogramlık (greyluft büyüklüğünde) parça kesin. Hamur parçasını elinize alın; hamurun elinize yapışmasını önlemek adına, gerektikçe un serpmeyi sürdürün. Hamurun yüzeyini, alta tarafına doğru nazikçe esnetin; dört köşesinden birer kez olacak şekilde ve elinizde döndürerek. Hamur topunuzun alt kısmı, dört adet ucun birleşiminden oluşmalı. Serpiştirdiğiniz unun çoğu düşeceğinden, yedirmeye çalışmanıza gerek yok. Hamurun alt kısmı, dinlendirme ve pişirme süreçlerinde düzleşecektir.

Hamur topunu yağlı kağıda yerleştirin. Burada 40 dk. boyunca dinlenmesini sağlayın. Hamurda bir miktar kabarma görebilirsiniz; ancak esas kabarma, pişirme sırasında gerçekleşecek.

Pişirmeden 20 dk. önce, orta rafına pişirme taşı yerleştirdiğiniz fırını 230 °C'de çalıştırın. Bir diğer rafa ise su için boş bir ızgara tepsisi yerleştirin.

Bıçağınızın ucunu kullanarak yüzeyine 6 mm.'lik zikzak desenler çizin (bu işlem, ekmeğin pişme esnasında genişlemesine yardımcı olur).

Bir bardak sıcak suyu boş ızgara tepsinde boşaltın. Ekmeğinizi fırın taşına dikkatlice alın. Fırında yaklaşık 30 dk. boyunca, kabuğun rengi değişene ve sertleşene dek pişirin. Nemli hamur söz konusu olduğunda, kabuk koyulaşsa bile iç kısmın kuruması ihtimali çok düşüktür. Ekmeği fırından aldıktan sonra, oda sıcaklığına aniden maruz kalması sebebiyle çatlama sesleri duyacaksınız. Ekmeğin tamamen soğumasını sağlayın; başta biraz yumuşakmış gibi görünen kabuk, soğudukça sertleşecektir.

Kalan hamuru kapaklı saklama kabınızda (hava-geçirmez olmayacak) önünüzdeki iki hafta boyunca kullanmak üzere buzdolabına alabilirsiniz. Hamuru buzdolabında yalnızca bir gün bile bekletmenin, ekmeğinizin hamurunda ve aromasında harikalar yarattığını göreceksiniz. Bu olgunlaşma, iki hafta boyunca devam edecek. İhtiyacınız oldukça hamurdan kesin ve ekmeğin somunları hazırlayın. Hamurunuzu dondurucuya da atabilir, kullanmadan bir gece önce dışarı çıkararak çözülmesini sağlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:176727 • adi:Boule Ekmeği • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 18:22