BRÜKSEL LAHANALI EKMEK

2 kaşık sıvıyağ
500 gr un
300 ml Süt
4 Çay Kaşığı Maya
2 Çay Kaşığı Toz Şeker
3 Çay Kaşığı Tuz
1 avuç yer fıstığı
250 gr brüksel lahanası

Bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın. Üzerine
Kuru Hamur Mayası, tuz ve toz şekeri ekleyip harmanlayın.
Ortasını çukurlaştırıp yağ ve sütünü azar azar ilave edip, sert bir hamur elde edin brüksel lahanasını 2 bölüp içine ekleyip unu serpiştirilmiş tezgahta 10-12 dakika iyice yoğurun.
Elde ettiğiniz ekmek hamurunu temiz bir kaba alıp, üzerini örtün; mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
Çok hafif yoğurup tekrar üzerini örtün. Tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
baton bir kek kalıbı veya ekmek kalıbını ayçiçek yağı ile çok hafif yağlayın.hamuru yerleştirip üstüne 1 avuç yer fıstığı serpip önceden ısıtılmış fırında 40 dak pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:92591 • adı:Brüksel Lahanalı Ekmek • gönderen:fatin • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:34