ÇAVDAR EKMEĞİ

www.miele.com.tr

400 gr. Çavdar Unu
200 gr. Buğday unu
21/2 çay kaşığı Tuz
2 çay kaşığı Bal
150 gr. Ekşi hamur, sıvı
1 Küp Maya (42 gr.)
400 ml Su, ılık
5 yemek kaşığı Keten tohumu
4 yemek kaşığı Ayçiçeği çekirdeği

Otomatik Programla Pişirme:
Buğday unu, çavdar unu ve tuzu karıştırın, bal ve ekşi mayayı ilave edin.
Suda çözülen mayayı ekleyin ve en iyisi ağır hamuru bir robot içinde yakl 4 dakika iyice yoğrulmaya bırakın.
Keten tohumu ve ay çiçeği çekirdeklerini hamura katın.
Hamuru yağlanmış bir kutu kalıba koyun.
Üstünü düzletin, su sürün ve ekmeği hemen fırına verin.

Nem İlaveli Pişirme:
Buğday unu, çavdar unu ve tuzu karıştırın, bal ve ekşi mayayı ilave edin.
Suda çözülen mayayı ekleyin ve en iyisi ağır hamuru bir robot içinde yakl 4dakika iyice yoğrulmaya bırakın.
Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.
Keten tohumu ve ay çiçeği çekirdeklerini hamura katın. Hamuru yağlanmış bir kutu kalıba koyun. Üstünü düzeltin, su sürün, hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin.
Ekmeği önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırın ısı derecesi 15 dakika sonra düşürülmelidir.

© lezzetler.com tarif no:124199 • adı:Çavdar Ekmeği • gönderen:turp • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:53