CENOVA EKMEĞİ

30 gr (2 çorba kaşığı) maya
3-4 su bardağı + 1 çay kaşığı toz şeker
1+3/4 su bardağı ılık süt
1 kg (8 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı portakal suyu
50 gr (3+1/2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
60 gr (1/3 su bardağı) şam fıstığı
1 su bardağı kuru üzüm (biraz suda yarım saat dinlendirilip kurulanmış)
1 çay kaşığı anason (dövülmüş)
2/3 su bardağı kıyılmış limon kabuğu şekerlemesi
1 portakal kabuğu (rendelenmiş)

Küçük bir kasede mayaya 1 çay kaşığı şekeri çatalla yedirip, 4 çorba kaşığı süt ekleyerek krema haline getiriniz. Kaseyi sıcak ve ceryansız bir yerde 15-20 dakika, maya karışımı kabarıp köpürene kadar bekletiniz.
Unu, tuzu ve kalan şekeri ısıtılmış büyük bir kaba eleyiniz. Ortasında bir çukur açıp hazırladığınız maya karışımını, kalan sütü ve portakal suyunu boşaltınız. Erimiş tereyağı ekleyerek parmaklarınızla yada spatula ile unlu karışımı yavaş yavaş sıvı haline getiriniz. (İşleme, bütün unu yedirene ve meydana gelen hamur, kabın kenarından akabilir hale gelinceye kadar devam ediniz.)
Kullanmış olduğunuz hamuru unlanmış bir tavaya yada mermer tezgaha alıp 10 dakika kadar yoğurunuz. (Hamur esnek ve düzgün olmalıdır. Tezgaha yapışıyorsa üstüne biraz un serpiniz.) Büyük kabı durulayıp iyice kuruttuktan sonra hafifçe yağlayınız. Hamuru topak haline getirip bu kaba koyunuz ve üstünü nemli bir bezle örterek sıcak, ceryansız bir yerde 1-1,5 saat, hamur kabarıp hacmi hemen hemen iki kat artana kadar bekletiniz.
Kabaran hamuru unlu bir zemine alıp parmaklarınızla çekerek 1-1,5 sm kalınlığa getiriniz. Üstüne şam fıstığı, kuru üzüm, anason, limon kabuğu şekerlemesi ve portakal rendesini serpiniz. Hamuru sigara sarar gibi katlayıp kare biçimi veriniz; elinizin bileğinize yakın kısmını kullanarak 2,5 cm kalınlığına getiriniz. Sonra yeniden sigara sarar gibi sarınız.
Hamura yuvarlak bir biçim verip büyük bir fırın tepsisine yerleştirerek, sıcak ve ceryansız bir yerde 1 saat, hemen hemen iki kat kabarana kadar bekletiniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız. Keskin uçlu bir bıçakla hamurun üstüne 1 cm derinliğinde bir üçgen çiziniz. Tepsiyi fırına atıp ekmeği 20 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını biraz azaltıp (170°C) 1 saat daha pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkararak ekmeğin altını parmaklarınızla yoklayınız. Ekmek içi boşmuşcasına bir ses veriyorsa pişmiştir. Yoksa yeniden fırına atıp 10 dakika daha pişiriniz. Fırından çıkarıp bir ızgara teli üstünde soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59758 • adı:CENOVA EKMEĞİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:09