



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK

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

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

4 - 4,5 su bardağı tam buğday unu

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

3,5 çay bardağı ılık su

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x30 cm)

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba alın ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker ve ılık suyu ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Cevizleri ekleyip tekrar yoğurun. Hamuru kalıba alın ve eliniz ile bastırarak yayın. Üzerini tepsi ile kapatıp 20 dakika bekletin. Süre sonunda keskin bir bıçak yardımı ile hamurun üzerine birbirine paralel kesikler atın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından aldığınız ekmeği 15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

