



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIABATTA EKMEĞİ

Biga:

50 ml sıcak su

100 ml su

180 g un

8 g aktif hamur mayası

Ekmek:

450 g un

280 ml su

70 ml ılık süt

320 g biga

15 g zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Biga yapımı için sıcak suyu ve mayayı Multi Şef kabına koyun, maya köpürene kadar ortalama 10 dakika bekleyin. Köpüren mayaya su, un ve aktif hamur mayasını da ekleyin. Çırpıcı ile 1. kademede 2 dakika boyunca çırpın. Zeytinyağı ile yağlanmış kapaklı bir kaba alın. Bu cıvık hamuru 10 ile 24 saat arası, oda sıcaklığında bekletin. Hamurun içinde baloncuklar olduğu zaman hazır demektir.

Ilık süt ve mayayı Multi Şef kabında karıştırın ve 10 dakika bekletin. Bekleyen mayaya su, biga ve zeytinyağını ekleyip karıştırıcı aparatı ile 2. kademede 2 dakika karıştırın.

Karıştırıcıyı çıkarıp, hamur yoğurma aparatını takın. Kaba un ve tuzu da ekleyip 2. kademede 3 dakika, sonrasında 4. kademede 2 dakika daha yoğurun. Oldukça cıvık bir hamur elde edeceksiniz. Bu hamuru hafifçe yağlanmış bir kaba aktarın. Üzerini streç film ile kaplayıp, oda sıcaklığında 1,5 saat bekletin.

Bir tepsiye yağlı kağıt serin. 2 katına çıkan hamuru, hafif unlanmış tezgaha alıp 3 parçaya bölün. Parçaları 7 cm x 20 cm uzunluğuna gelecek kadar çektiştirerek, dikdörtgen şekil verip yağlı kağıda alın. Ellerinizi ıslatıp ekmekler fazla kabarmasın diye parmaklarınızı batırın. Hamurlar düz görünebilir, ancak pişerken kabaracaklar. Hamurların üzerini hafif nemli mutfak bezi ile örtün, 2 saat bekletin.

Fırın tepsisine mısır unu serpin. Yağlı kağıttaki hamurları ters çevirip tepsiye alın. Yağlı kağıtlı kısımları yukarı gelsin. Yağlı kağıdı çıkarıp, 220°C dereceye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Pişmenin ilk 10 dakikasında fırını 3 kere su ile spreyleyin. Bu işlem hafif buhar oluşturup, ekmeğin kabuğunu çıtır çıtır yapacak.

