



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIABATTA EKMEĞİ

100 gr margarin
500 gr un
460 gr su
2 çay kaşığı kuru maya ya da instant maya
15 gram tuz

Tüm kuru malzemeyi derin bir karıştırma kabına alın.

Suya mayayı ekleyip maya eriyinceye kadar elinizle karıştırın.

Mikserin hamur ucunu takarak düşük devirde çalıştırın suyu ve ertilmiş yağı yavaş yavaş eklemeye başlayın.

Tüm kuru malzeme ısladığında mikseri kapatıp 10 dakika bekleyin.

Dinlenen hamuru yüksek devirde 10 dakika kadar karıştırın. Hamur pürüzsüz ve yapışkan bir hal alınca yoğurma kabının üzerini hava almayacak şekilde kapatın ve ılık bir yerde 3 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Yaklaşık 3 katı kadar kabaran hamuru unladığınız tezgaha alın. Yayılan hamurun üzerini de unlayın.

Hamuru 2 parçaya bölün üzerine parmak uçlarınızla hafifçe bastırarak kabarcıkların genişlemesini sağlayın.

Hamurların üzerini örterek 30 dakika daha dinlendirin.

Dinlenen hamurları dikkatli bir şekilde yağlı kağıt serilip unlanmış tepsiye alın.

Fırına ısıya dayanıklı bir kap içinde su koyun. Ekmekleri 225 derece önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.