



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIABATTA (İTALYAN EKMEĞİ)

MALZEMELER

Ön Hamur için

1/8 Kave kasigi Kuru Maya

2 Yemek Kasigi Sıcak Su

80 Gramm Su

135 Gramm Un

Hamur

1/2 Kavekasigi Kurumaya

2 Yemekkasigi Sıcak Su

160 Gramm Su (Odasicakligi)

1 Yemekkasigi Zeytinyagi

270 Gramm Un

1 1/2 Kavekasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bu Ekmegin tadi çok güzel. Bir Ekmek Tasin üstünde pisirilmesi lazım.

Ön hamur için bir küçük kap alın. Mayayı ve sıcak suyu karıştırın ve 5 dakika kenara koyun.

Baska bir Kaba Unu Suyu ve hazırladığımız Mayakarışımı koyarak tahta kasik ile iyice karıştırın . Kabin üstünü kapatıp bir fazla sıcak olmayan odada 12-24 Saat bırakın.

Ekmek için ertesi gün küçük bir Kaba Maya ve sıcak süt karıştırılır 5 dakika beklenir.

Unu Ön hamuru Su Zeytinyagi ve süt maya karışımı bir kabta mixerlen hafif derecede karıştırılır. Hersey karıştıktan sonra orta derecede devam 3 dak. karıştırın. Ve şimdi yavaşca tuz dökülerek 4 dak.devam karıştırın. Şimdi Hamuru yağlı bir kaba koyun. Hamur okadar yumşakki elile yoguramazsınız. Kabin üstünü kapatın ve 1 1/2 Saat bekletin.

Tepsiye Hamur kagidinin üstüne un serpin. Masanın üstüne un serpin hamuru üstüne koyun ve 2 parçaya bölün. bir Hamur bir tepsinin üstüne konur. Hamuru Dörtgen sekile getirin ve unlanmış parmak ile hamurun üstünden delikler acın. Ve bir hafif ıslak mutfak beziyle hamurun üstünü örtün. yine bir buçuk saat bekletin. Hamuru Firina koymadan 45 dak. önce ac. 220C. Ve 20 dak pisirin