EV YAPIMI ÇİÇEK EKMEK

3 bardak beyaz un
1 tatlı kaşığı instant kuru maya
20 gram tereyağı
1 çorba kaşığı bal
1 tatlı kaşığı tuz
3/4 bardak su
Çeyrek bardak süt
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 tutam çörekotu ya da susam

Unu, tuzu, balı ve mayayı geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki tereyağını, sütü ve suyu karışıma ilave ederek 10 dakika kadar yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil alacak bir kıvama gelecektir. Güzelce yoğurduğunuz hamuru ağzı kapalı cam bir kaba alın, 1 saat oda sıcaklığında bekletin.
Hamuru 9 parçaya ayırın. 8 tanesi eşit, 1 tanesi onlardan biraz daha büyük olsun. Her bir parçayı mutfak tezgahı üzerinde iki elinizde yuvarlayın, altta kalacak kısmı bohça yapar gibi büzüp kapatın. İyice yağlanmış yaklaşık 20 santimetre çapında bir kek kalıbına, büyük parça ortada diğerleri kenarda olmak suretiyle hafifçe birbirlerine değecek şekilde yerleştirin.
Ilık bir yerde 45 dakika kadar bekleterek tekrar mayalanmasını sağlayın. Mayalanan ekmeğin üzerine çırpılmış yumurtayı sürün. Arzu ettiğiniz üzere çörek otu ya da susamla süsleyin.
Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.