DOĞAL EKMEK MAYASI (ERZİNCAN)

30-40 cm uzunluğunda yaş meşe odunu 3-4 parçaya bölünerek derince bir tencerede bol su ile kaynatılır. Suyu süzülür. Sonra 1 adet kuru soğan doğranarak suya ilave edilir. Bir bardak yoğurtta ilave edilerek mayalandırmaya bırakılır. Sıcak bir yerde 1-2 gün mayalandırılır. Maya kokmaya ve köpürmeye başladığı zaman olmuş demektir. Tekrar süzülerek içine un konulur ve yoğurularak tekrar mayalanmaya bırakılır. Hamur bir misline ulaşınca artık ekşi mayamız hazırdır. Normal ekmek hamuru yoğurularak, ekşitilmiş hamur mayası da ilave edilerek birlikte yoğurulur. Hamurun tekrar mayalanması için beklenir ve sonra ekmekler yapılır. Bu zahmetli işi her zaman yapmamak için bir miktar hamur, ekmek tahtasında unlanarak bekletilir ve ihtiyaç halinde tekrar hamur yoğurularak, mayalı hamur ilave edilir ve kullanılır. Daha sonra kullanılmak üzere tekrar damızlık hamur ayrılarak mayayı uzun süre bu şekilde kullanabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:113213 • adı:Doğal Ekmek Mayası (Erzincan) • gönderen:kesme şeker • indirme tarihi:08.05.2024 - 11:48