



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ SOĞANLI EKMEK

<https://www.sabah.com.tr>

50 gram zeytinyağında marine edilmiş kuru domates
80 gram karamelize edilmiş soğan
300 gram organik buğday unu (çok amaçlı un)
100 gram organik tam buğday unu
280 gram içme suyu
15 gram zeytinyağı
100 gram ekşi maya
4 dal biberiye
30 gram cheddar peyniri
2 dal kekik
8 gram tuz

Hamur için tuzu 30 gram suda eritin. Unları tezgaha alıp karıştırın ve ortasını havuz şeklinde açın. Bu kısma kalan su, zeytinyağı ve ekşi mayayı ekleyip yoğurun. Hamur kıvam alınca tuzlu suyu ilave edin ve yoğurmaya devam edin. Üzerine karamelize edilmiş soğan ekleyin. Kuru domates ve cheddar peynirini küp doğrayın. Biberiye ve kekiği kıyın ve hepsini hamura katıp karışana dek yoğurun. Daha sonra hamuru geniş bir kaba alın. Kabın üzerini streç filmle kapatıp buzdolabına kaldırın ve en az 12 saat boyunca dinlendirin. Sürenin sonunda buzdolabından alıp, iki eşit parçaya ayırın. Parçaları arzuunuza göre şekillendirin. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine veya bir kalıba yerleştirin. Hamur iki katı büyüklüğe erişene dek oda sıcaklığında bekletin. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında 30-40 dakika pişirin.

