EKMEK

https://www.sabah.com.tr

2 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık su
4 su bardağı un
2 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Yoğurt

Öncelikle bir kaba kuru maya koyun. Kuru mayanın aktifleşmesi için üzerine ılık su ve şeker ekleyin.
Kuru maya, ılık su ve şekeri iyice karıştırın. 15 dakika bekleyin.
Ayrı bir yoğurma kabına unu koyup üzerine tuz ekleyin.
Mayalı karışımı unun ortasını açarak ortasına ekleyin.
Kenarlardan ortaya olmak üzere elinizle veya bir spatula yardımıyla karıştırın.
Karıştırırken elinize yapışıyorsa elinizi hafifçe ıslatıp devam edebilirsiniz.
Hamuru güzelce karıştırdıktan sonra üzerine kalın bir bez kapatın ve 45 dakika bekletin.
Bekleyen hamurunuz şiştikten sonra boş tezgahın üzerine hafifçe un serpiştirin. Hamurunuzu tezgah üzerine alın ve iyice yoğurun. İyice tok bir hale gelen hamurunuzu ıslatılmış bıçak yardımıyla 8 eşit parçaya bölün. Böldüğünüz parçaları iyice unlayın. Parçaları elinizde iyice yuvarlayın. Rulo şekline veya istediğiniz şekile getirip pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine dizin.
Tüm parçaları fırın tepsisine dizdikten sonra nemli bir bez üzerine örtün. 20 dakika bu şekilde beklettikten sonra fırça yardımıyla üzerlerine yoğurt sürün. Ekmeklerin üzerine bıçak yardımıyla kesikleri atın ve 230 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Üzerleri kızardığında fırından alıp ilk sıcağı geçtikten sonra tüketebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:150185 • adı:Ekmek • gönderen:kerem ali • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:26