



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYALI BAGET

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

500 gr beyaz un
320 gr su
200 gr ekşi maya
200 gr poolish
1 dolu tatlı kaşığı tuz
Poolish için;
100 gr beyaz un
100 gr su
1/2 çay kaşığı instant maya

100 gr un, 100 gr su ve 1/2 çay kaşığı instant mayayı kavanoz içinde karıştırın ve buzdolabında 1 gece bekletin. Ekşi mayayı da bir gece önceden besleyin ve oda sıcaklığında bırakın. Hamur için, kaseye 320 gr oda sıcaklığında su koyun. Üzerine ekşi mayayı ve poolishi ekleyip karıştırın. Beyaz unu ve tuzu da ekleyip karıştırmaya devam edin. Tüm malzemeler karıştıktan sonra tezgaha alıp hamuru ezmeden 7-8 dakika yoğurun. Ardından kaseye koyup üzerini nemli bir bezle örtün ve 3 saat bekleyin. Her yarım saatte bir elinizi ıslatıp, hamuru kendi üzerine, bohça kapatır gibi, 4 köşesinden katlayın. 3 saatin sonunda unlanmış tezgahta hamuru dörtgen şeklinde elinizle açıp, uzun kenarlarından ortaya doğru 3/7'e katlayın ve çevirin. 130 gramlık bezelere ayırınca fırına sığan 9 tane baget oluyor. Her bir bezeyi elinizle bastırarak genişletin. Hamurun ortasında yatay bir çizgi varmış gibi bir elinizin baş parmağını bu çizginin başına yerleştirin ve hamuru çizgi boyunca katlayın. Diğer elinizle hamurun size uzak kısmının ucunu çekip bu çizgiye yapıştırın. Bu işlemi ön ve arka olmak üzere iki defa uygulayın ve baget şeklini verin. Pamuk veya keten bezi tepsiye serip unlayın ve hamurları sırasıyla beze dizin. Üzerini yine nemli bir bezle örtüp tekrar 3 saat bekletin. Pişirmeye başlamadan 45 dakika önce fırını 260 dereceye ısıtın. En altın bir üstündeki rafa fırın taşıyı yerleştirin. Hamurların üzerlerini biraz unlayıp jilet ile şekil verin. Sıcak fırına yerleştirip fısıslarla fırın yüzeyini ıslattıktan sonra kapağını kapatın ve 15 dakika pişirin. Ekmeğin altını tıklattığınızda tok ses geliyorsa pişmiş demektir.

