



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYALI EKMEK

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

400 gram tam buğday unu

600 gram un

3 su bardağı su

Tuz

25 gram ekşi maya (100 gram un ve 3/4 su bardağı su karıştırılıp en az 8 saat bekletilerek hazırlanır.)

3 su bardağı suyun yarım su bardağını ayırarak, un ve ekşi mayayla karıştırın. 1 dakika kadar yoğurun. Yarım saat dinlendirdikten sonra, tuz ve kalan yarım su bardağı suyu da ekleyin. Bir daha karıştırın ve bu karıştırmayı 2 saat boyunca her yarım saatte bir yapın. 2 saatin sonunda, 2 saat daha dinlenmeye bırakın. Tezgaha alıp, spatula yardımıyla iki bezeye ayırın. Yarım saat tezgahda dinlendirip, unlanmış bezli sepetlere alın. Bu aşamadan 2-3 saat sonra (ortam sıcaklığına göre mayalanma süresi değişmekte) ekmekler pişmeye hazırdır. Fırının içine içi su dolu küçük bir kap yerleştirin ve ilk 5 dakika 230, 30 dakika 200 derecede, iyice ısıttığınız bir tepsi ya da çelik tavada pişirin.

