



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİ MAYALI EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

<https://www.karaca.com>

İhtiyacınız olanlar sadece un, su, tuz, ekşi maya ve güçlü bir hamur yoğurma makinesidir.

Endüstriyel mayalar kullanmak yerine ekşi mayanızı kendiniz hazırlayabilirsiniz.

Bir miktar un ve suyu karıştırıp bekletmeniz ve belli aralıklarla besleme yapmanız mayanızı oluşturmanız için yeterlidir.

Un, su, tuz ve ekşi mayayı bir karıştırma kabına alıp iyice özleşene kadar yoğurmanız gerekir.

Bu yoğurma işlemi yaklaşık yarım saat kadar sürebilir.

Bu süreyi kısaltmak için Karaca Mastermaid hamur yoğurma makinesi kullanabilirsiniz.

Sadece birkaç dakika içinde hamurunuzu hazır hale getirebilirsiniz.

İlk yoğurma işleminden sonra hamuru yarım saat dinlendirmeniz ve tekrar yoğurmanız gerekir.

Bunun 4 kez tekrarlamanız önemlidir.

Hamur mayalanırken hacmi iki üç katına kadar çıkar. Yoğurma kabının genişliği bu açıdan önem arz eder.

Mastermaid 5 litrelik hacmi ile başka bir kaba ihtiyaç duymadan hamuru mayalamanıza yardım eder.

