



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI RAMAZAN PİDELERİ

6 Su Bardağı Un (600g)
4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (8-9g)
1 ½ Su Bardağı Ilık Su (300ml)
1 Çay Kaşığı Toz Şeker
2 Çay Kaşığı Tuz
1-2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
Üzeri için:
1 Yemek Kaşığı Su
1 Yumurta
¼ Çay Kaşığı Tuz
1 Yemek Kaşığı Çörek Otu

Fırınınızı önceden 220 °C ayarlayıp ısıtın.

Unu bir karıştırma kabına eleyerek aktarın. Üzerine maya, şeker ve suyun 1/3'ünü ilave edin.

Kıvamı kontrol ederek su ilave etmeye devam edin.

Hamuru, hafif çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta, maya tamamen eriyene ve kıvamını alana kadar 12-15 dakika yoğurun.

Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı önceden eritmenize gerek yoktur. Yoğurarak eritip, çalıştırabilir, daha kısa sürede pratik bir şekilde sonuç alabilirsiniz.

Ekmek hamurunu yağlanmış temiz bir kaba alıp, üzerini örtün ve mayalanması için oda sıcaklığında 60-70 dakika bekletin.

Mayalanan hamura bastırıp hafifletin, 10 dakika daha yoğurup 2 parçaya ayırın.

Her iki parçayı da ayrı ayrı, hafif unlanmış tezgahta merdane yardımıyla 5 mm kalınlığında açın.

Açıp şeklini verdiğiniz pide hamurlarını, tekrar mayalanması için 20-25 dakika oda sıcaklığında bekletin.

Mayalanan hamurun yüzeyinde, bıçağın kör ucu ile çapraz ve paralel şekilde kesikler atın.

Bir karıştırma kabında yumurta ve suyu çirpin. Pide hamurunun üzerine fırça veya kaşık yardımı ile sürün.

Üzerine çörek otu serpiştirip, önceden 220 °C ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin.

Not: Çalışma unu yerine zeytinyağı da kullanabilirsiniz.

