



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FOCACCIA EKMEĞİ

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

500 gram un

1 paket instant maya (7 gram)

1,5 su bardağı ılık su

3 yemek kaşığı zeytinyağı (ekstra vergin tercih edilir)

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

İsteğe bağlı olarak üzeri için taze veya kuru otlar (biberiye, kekik vb.)

İsteğe bağlı olarak üzeri için cherry domates, zeytin, rendelenmiş peynir gibi malzemeler

Öncelikle mayayı ılık suyla birlikte büyük bir karıştırma kabına ekleyin. Şeker ekleyin ve karıştırın. Mayanın köpürmesini sağlamak için yaklaşık 5-10 dakika bekleyin.

Unu ve tuzu ekleyin. Zeytinyağını da ekleyip, malzemeleri yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Gerekirse un ilave edebilirsiniz.

Hamuru, hafifçe yağlanmış bir kaptan örtün ve sıcak bir yerde yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamurun iki katı büyüklüğe ulaşana kadar bekleyin.

Mayalanan hamuru, yağlı bir fırın tepsinine yayın. Hamuru tepsinin boyutuna göre şekillendirebilirsiniz. Parmak uçlarınızı yağlayarak hamuru hafifçe bastırın ve üzerine çukurlar açın. Bu, focaccia ekmeğinin karakteristik dokusunu oluşturacaktır.

Üzerine zeytinyağı gezdirin ve isteğe bağlı olarak taze veya kuru otlar serpin. Ayrıca cherry domates, zeytin veya rendelenmiş peynir gibi malzemelerle de süsleyebilirsiniz.

Hazırlanan focaccia ekmeğini tekrar mayalanması için yaklaşık 20-30 dakika daha bekletin. Bu süre içinde fırını 200 dereceye ısıtın.

Mayalanma süresi sonunda, focaccia ekmeğini önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika veya üzeri güzelce kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp oda sıcaklığında biraz dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın. Sıcak veya oda sıcaklığında servis edebilirsiniz.

