



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARA EKMEK

500 gr ekmek unu
25gr yulaf unu
25 gr çavdar unu
50 gr kepek unu
50 gr mısır unu
25 gr hindistancevizi
25 gr buğday ya da mısır gevreği
200 ml ekşi hamur
100 gr ıslatılmış pirinç
100 gr ıslatılmış nohut
50 ml margarin
300 ml içme suyu
50 gr kahverengi şeker ya da pekmez
2 tepeleme çorba kaşığı süttozu
1 silme çorba kaşığı kuru maya
1 silme tatlı kaşığı tuz
1 silme çay kaşığı toz kişniş
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
6-7 diş püre yapılmış sarımsak
1 çorba kaşığı susam
1 çay kaşığı tane kişniş
1 çay kaşığı rezene

6-7 litrelik geniş bir cam kaba, ılıtarak suyu (25-30 derece olmalı ve evet, sizin mutfakta bir ısı ölçeriniz olmalı), ardından da yağı, şekeri, starter ve kuru mayayı koyup karıştırın yavaşça. On dakika kadar kendi başına bırakın karışımı.

Ardından, gelip unları ve süt tozunu ilave edin. Elle ya da kaşıkla karıştırın malzemeyi bir iki dakika kadar. Daha sonra, yine, kendi haline bırakın malzemeyi, onbeş dakika kadar.

Hamur teknenizin başına döndüğünüzde, ellerinize silikon eldivenlerinizi geçirip, ciddi ciddi yoğurma işlemine başlayın. Amacımız, sert bir hamur elde etmek. Sertle kastımız şu: Hamur, eldiveninize ya da elinize yapışıp durmayacak kadar sert ama hala yoğurabileceğiniz kadar yumuşak olmalı. Kıvamı tutturmak için, gerektiği kadar su ya da un ilave etmekten çekinmeyin (bunu azar azar yapmanızı öneririm, tabii).

Yoğurma işlemi en az 10 dakika sürdürün. Ardından, bu kez beklemeksizin, malzemelerin geri kalanını da hamura ilave edip (susam, tane kişniş ve rezene hariç çünkü onları süslemek için hamurun üstüne serpeceğiz), yoğurma işlemine devam edin.

Gücünüze, kudretinize bağlı olarak, toplam onbeş-yirmi dakika içerisinde, hamurunuz dinlendirilmeye hazır olacaktır. Bu aşamada, hamurunuzu top yapın. Bir miktar zeytinyağıyla, her tarafını güzelce yağlayın. Hamur teknenizi strech folyoyla kapayıp, ılık bir yerde dinlenmeye bırakın.

Dinlenme süresi, malzemelerin ve mekanın ısısına bağlı olarak bir ya da beş-altı saat sürebilir. Maya denen mantar kültürünün üreme hızının maksimize olduğu 25-30 derecelik sıcaklığa yaklaştığınız ölçüde, ilk dinlendirme süresi kısılır. Dolayısıyla, mayalanma konusunda, ölçütümüz geçen zaman değil, hamurun hacmindeki artıştır: Hamurunuz, hacmen, dinlenmeye bırakmadan önceki haline göre, yaklaşık iki kat şişmiş olmalıdır.

Gerekli ölçüde kabardığını gözlemlediğiniz hamurunuzu alıp, yine zeytinyağıyla yağladığınız ekmek kalıbınıza yerleştirebilirsiniz artık. Kalıba alma işlemi esnasında, kabarmış olan hamurunuz sönecektir. Dolayısıyla, kalıba (kalıbın şekli size kalmış artık) yerleştirmenizin ardından, yeniden kabarması için, bir saat kadar daha dinlenmesi gerekecektir.

Dinlenmeye bırakmadan önce, kalıba aldığınız hamurunuzun üzerini de güzelce yağlayıp, süslemek için ayırdığımız malzemeleri üzerine serpin. İlkça bir mekanda, son kez dinlenmeye/kabarmaya bırakın. İki kata yakın tekrar kabardığında, 200 dereceye ulaşmış (önceden ısıttığınız) fırına koyun. Havalandırmazsınız şekilde, 40-50 dakika kadar pişmelidir.

İlk yirmibeş dakikanın ardından, sık sık, gidip kontrol edin ekmeğinizin durumunu; yakmayın güzelim ekmeği. Tabii, kalıptan çıkardığınızda (hiç zorlanmadan çıkmalıdır kalıptan, kabuğunun rengine ve sertliğine bakarak, istediğiniz gibi pişip pişmediğinden emin olun.



© lezzetler.com tarif no:119128 • adi:Gara Ekmek • gönderen:nimet teyze • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:36