HAMBURGER EKMEĞİ

2 su bardağı kadar un
1 tane yumurta
1 yemek kaşığı ile zeytinyağı
1 yemek kaşığı ile yoğurt
Yarım su bardağı kadar ılık su
1 tatlı kaşığı ile kuru maya
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı ile toz şeker
Üzeri için:
1 yemek kaşığı ile susam

Unu, tuzu, kuru mayayı ve toz şekeri derin bir kapta karıştırın.
Orta kısmını parmak uçlarıyla açın
Yumurtayı, yoğurdu ve zeytinyağın ilave edin .
Azar azar ılık su ekleyerek , tüm malzemeyi özleşinceye kadar yoğurun.
Hazırlamış olduğunuz ekmek hamurunun üzerine nemli bir bez kapatarak oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmasını bekleyin..
Mayalananınmış hamuru, sekiz eşit parçaya böldükten sonra unlanmış olduğunuz mutfak tezgâhı üzerinde yuvarlayın.
Tabanını pişirme kağıdı ile kapladığınız fırın tepsisine hamurları, aralıklı bir şekilde yerleştirin.
Parmak uçlarınızla hafifçe üzerlerine bastırarak kesitlerini genişletin.
Nemli bir bez ile kapatarak beklettiğiniz ekmekleri bu şekilde de 30 dakika daha dinlendirin.
Ardından; hazırlamış olduğunuz ekmeklerin üzerine susam serpiştirin.
Ekmekleri, önceden ısıtmış olduğunuz 170 derecelik fırında, altı üstü eşit miktarda kızarana kadar ortalama 25 dakika kadar pişirin.
Ilındıktan sonra içlerini açarak, taze hamburgerler yaparak sevdiklerinize sevginizi katarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:163775 • adı:Hamburger Ekmeği • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:39