HAŞHAŞLI EKMEK

Malzemeler
1 buçuk su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
buçuk tatlı kaşığı instant maya
3 buçuk su bardağı un
1/2 su bardağı haşhaş tohumu

Bütün malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur. 40 dakika mayalanması için sıcak bir yerde bekletilir. Kabaran hamur tekrar yoğrulur. Yoğrulan hamur tezgaha açılır. Kenarlarından 2 cm kadar boşluk bırakılarak haşhaş tohumu dökülüp yayılır. Hamur rulo şeklinde sarılıp, pişirileceği fırın kabına alınır. Ağzı kapalı şekilde 35 dakika daha mayalanması için bırakılır.
Mayalanan ekmeğin üzerine su sürülüp haşhaş tohumu serpilir. 180 dereceye ısıtılmış fırında 1 kase su ile beraber 40 dakika pişirilir. (Fırınınızı en düşük sıcaklığa ayarlıyarak içinde hamuru mayalayabilirsiniz.)

ML® Soğanlı Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15182 • adı:Haşhaşlı ekmek • gönderen:mavimelek • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:17