HAŞHAŞLI SOMUN

www.schaer.com

500 g Schär ?mix it! universal?
2 yemek kaşığı bitkisel yağ
450 ml ılık su
1 - 2 çay kaşığı şeker
7 g kuru maya
1 çay kaşığı tuz
Ekmeğin üzerine serpmek için 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu
Pişirme kağıdı veya kabı yağlamak için yağ

Bir kasenin içinde un, tuz, maya ve şekeri karıştırın (tuzu asla doğrudan mayanın üzerine serpmeyin). Ilık suyu ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar 2 - 3 dakika yoğurun. Eğer hamur çok sert ise birkaç çay kaşığı su ekleyin. Karıştırma işleminin bitmesine yakın yağı ekleyin. Hazır olduğunda hamuru, içine pişirme kağıdı yerleştirilmiş kalıbın içine dökün. Pişerken hacmi iki katına çıkacağı için kalıbın yalnızca yarısını hamurla doldurun. Temiz bir bezle üzerini kapatın ve kabarması için yaklaşık 40 dakika ılık bir ortamda bekletin. Isıya dayanıklı küçük bir kaba doldurduğunuz suyu önceden ısıtılmış fırına yerleştirin (fırını buhar ile doldurmak için). Hamur hacmi iki katına çıktığında, bir fırça yardımıyla somunun üzerine nazikçe su sürün, haşhaş tanelerini serpin ve kalıbı fırına yerleştirin. Ekmeği, 200 - 220 °C?de 35 - 40 dakika pişirin. Fırından çıkarmadan önce, ahşap bir çubuk batırarak ekmeğin tamamen pişip pişmediğini kontrol edin (eğer çubuk temiz çıkarsa ekmek pişmiştir). Nemin buharlaşmasına izin vermek için sıcak ekmeği kalıptan hemen çıkarın.

© lezzetler.com tarif no:124960 • adı:Haşhaşlı Somun • gönderen:afi • indirme tarihi:17.05.2024 - 17:11