



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBON VE PEYNİRLİ TOST

Hamur (2 adet tost ekmeđi için):

1 orba kaşığı 100 gram kuru hamur mayası

Un 500 gram (4.5 su bardađı)

Tereyağı 20 gram (1 yemek kaşığı)

Şeker 15 gram (1 yemek kaşığı)

Tuz 5 gram (1 çay kaşığı)

Süt 300 gram (1.5 su bardađı)

İçi için:

Jambon 10 dilim

Süt kreması 500 gram (veya 250 gram yoğurt + 250 gr süt kreması)

Rendelenmiř peynir 1 kg

Hamurda kullanılacak süttten bir bardak alıp, 37°C ısıtın. Mayayı ılık sütte eritin ve 10 dk bekletin. Bir kaptan un, süt, şeker, tuz ve mayayı esnek bir hamur olana kadar yoğurun ve tereyağını ekleyin. Homojen, yapışkan olmayan hamur olana kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 30 dk bekletin. 100 gram'lık parçalara bölün, üzerlerine bastırarak hamurun havasını boşaltın ve yuvarlayın. Yuvarlanmış hamurları, yağlanmış ve unlanmış uzun ve kenarları yüksek olan iki kek kalıbına veya kapaklı tost ekmeği kalıplarına yerleştirin. Kalıpların üzerini nemli bir bezle örtün, hamurlar kalıbın 4/5'ine kadar kabarana dek bekleyin. Yüksek ısıllı fırında 25 dk pişirin ve ekmekleri kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra ekmekleri dilimlere kesin. Kremayı dilimlerin üzerine sürün ve rendelenmiş peynir serpin. Bir dilim jambon yerleştirip üzerine tekrar krema sürüp peynir serpin. Tostun ortasına krema damlatıp, yağlanmış fırın tepsisine veya folyo kağıt üzerine koyun. 220°C fırında, peynir eriyene kadar pişirin ve sıcak servis yapın.