



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAPON EKMEĞİ

500 gr. un
20 gr. yaş maya veya 10 gr. toz maya
1 kahve kaşığı şeker
Tuz

500 gr. unu hamur tahtasına koyunuz.
Ortasını açıp mayayı koyup üre yapınız.
Un çatlayınca, tuzu, şekerini koyup ılık su ile kulak memesinden biraz yumuşak bir hamur yapınız.
Üzerini örterek ılık bir yerde kabarcıca kadar mayalanmağa bırakınız, (30-45 dakika arasında kabarrı).
Hamurdan bir yumurta büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak yağlanmış tepsiye diziniz, ılık bir yerde 10 -15 dakika daha mayalandırınız.
Üzerine fırça ile su sürünüz.
Ortalarını bıçakla derince çiziniz veya hamurdan küçük bir parça alıp yuvarlayarak kalem çapına getirip hamurun üstüne tam ortaya koyunuz
Önceden ısıtılmış orta hararetlı fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.

Not: Lokantalarda, pastahanelerde satılan yuvarlak ekmeğ budur.

