KAKULELİ VE BİBERİYELİ EKMEK

500 gr tam buğday unu
2 yemek kaşığı toz maya
1,5 tatlı kaşığı deniz tuzu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı soya sütü
2 yemek kaşığı dut veya üzüm pekmezi
350 ml ılık su
1 küçük paket toz kakule
34 adet kakule tanesi
1 tatlı kaşığı biberiye taneleri

500 gr tam buğday unu elekten geçirilerek hamur kabına konur.
Unun ortasına bir çukur açıp sırayla kuru maya, deniz tuzu, toz kakule, kakule taneleri, biberiye, pekmez, soya sütü, tereyağı ve su katılır.
Un ekmek hamuru kıvamına gelinceye kadar yoğurulur.
Hamurun üstü örtülür ve 2 saat kadar sıcak bir yerde beklemeye bırakılır.
Hamur ekmek kalıbına alınır ve 175 ? 180 dereceye ayarlanmış fırında 70 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:91722 • adı:Kakuleli ve Biberiyeli Ekmek • gönderen:mutfak güzeli • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:00