



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP DESENLİ EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı su

4 su bardağı un

1 su bardağı kepek

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 - 2 tatlı kaşığı un

Mayayı bir kaseye boşaltın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. Kepek, tuz ve toz şekeri ekleyip kaşık ile karıştırın. Beklettiğiniz mayayı, su ve zeytinyağını ilave edip yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Unlanmış tezgahta yuvarlayarak ekmek şekli verin ve fırın tepsisine alın. Üzerini kapatıp 20 dakika bekletin. Pişirme kağıdından kalp şeklinde şablon kesin. Hamurun üzerine su sürün ve şablonu yerleştirin. Süzgeç yardımıyla un serpin. İkinci bir kalp oluşturmak için şablonun yerini değiştirin ve tekrar un serpin. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp sıcak veya soğuduktan sonra servis yapın.

