



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABUĞDAY UNLU MISIR EKMEĞİ

4 su bardağı (400 g) mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı (100 g) karabuğdaylı glütensiz un
10 g Pakmaya Yaş Hamur Mayası
3,5-4 su bardağı (700-800 ml) ılık su

Mısır ununu karıştırma kabına alın. Üzerine tuzu ve karabuğdaylı glütensiz unu ekleyip iyice karıştırın. Pakmaya Yaş Hamur Mayası'nı ufalayarak ekleyip unlarla karışmasını sağlayın. Ilık suyu azar azar karışıma ilave edin. Mısır unu suyu hızla çekecektir. Yumuşak, hafif akışkan bir hamur elde edene kadar kontrollü olarak su ekleyip yoğurmaya devam edin. Ekmeği pişireceğiniz kalıbınızı yağlayıp hamuru dökün. Kaşıkla düzeltip üzerini pürüzsüz yapın. Bu aşamada üzerini biraz suyla ıslatın ve bezle örtüp oda ısısında 30 dakika mayalandırın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen hamuru fırından alıp bir bezle sarın. Soğumadan kesmeyin. Ekmeğin oda ısısına geldiğinde dilimleyerek servis edin.

