



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARMA TAHILLI EKMEK

www.miele.com.tr

1/2 küp Maya (21 gr.)
1 yemek kaşığı Malt ekstresi
400 ml Su, ılık
200 gr. Çavdar Unu
400 gr. Buğday unu
3 çay kaşığı Tuz
75 gr. Ekşi hamur, sıvı
Üstüne sürmek için:
Su

Otomatik Programla Pişirme:

Maya ve malt ekstresini ılık suyun içinde karıştırarak açın.

Buğday unu, çavdar unu, ve tuzu karıştırın, ekşi mayayı ilave edin. Daha sonra malt suyu ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 4 dakika yoğurun.

Hamuru yağlanmış bir kutu kalıba koyun.

Ekmeğin üstünü bir bıçakla uzunlamasına çizin, su sürün ve ekmeği hemen fırına sürün.

Nem İlaveli Pişirme:

Maya ve malt ekstresini ılık suyun içinde karıştırarak açın.

Buğday unu, çavdar unu, ve tuzu karıştırın, ekşi mayayı ilave edin. Daha sonra malt suyu ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 4 dakika yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Hamuru hafifçe yoğurun, yağlanmış kutu kalıba koyun. Üstünü düzeltin ve su sürün, hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Daha sonra ekmeği uzunlamasına çizin ve fırında pişirin.