KESTANELİ EKMEK

15 adet kestane
4,5-5 su bardağı ekmek unu
3/4 su bardağı ılık süt
3/4 su bardağı ılık su
1/4 su bardağı bal
1 yemek kaşığı instant maya
1/4 tatlı kaşığı taze muskat rendesi
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı kestane unu
3 adet yumurta

Fırını 200 C?ye (400 F) ayarlayın.
Kestanelerin düz yüzlerine bıçakla ?X? şekli çizip fırın tepsisine alın.
Fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuyunca soyup irice doğrayın.
Geniş bir kapta mikserle maya, muskat, tuz, kestane unu ve 2 su bardağı normal unu karıştırın
Küçük bir kapta su, süt, bal ve tereyağını karıştırıp hafifçe ısıtın. Isınınca sana yağını eritmek için karıştırıp altını kapatın ve ılınmasını sağlayın.
Sıvı karışımını kuru karışıma ekleyip 1 dakika kadar çırpın.
Yumurtaları ve doğranmış kestaneleri ekleyin.
Kalan unu yumuşak bir hamur elde edene kadar azar azar (yarımşar su bardağı) ilave edin. (Elle yoğuruyorsanız bu aşamada tahta spatula kullanabilirsiniz.)
Hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alıp (gerekirse yapışmasını engellemek için arada 1 yemek kaşığı un ekleyerek) 3 dakika kadar yoğurun.
Hamuru yağlanmış derin bir kaba alın, diğer yüzünün de yağlanması için bir kez ters çevirin ve üzerini streçle kapatın.
Bu halde oda sıcaklığında 1,5-2 saat bekletin.
Hamuru tezgaha alıp 2 eşit parçaya bölün. Her birine top şekli verip yağlanmış tepsiye yerleştirin (birbirlerinden en az 10 cm uzaklıkta olsunlar).
Üzerlerine bıçakla 1 cm derinliğinde ?X? şekli çizin.
Streçle üzerini hafifçe kaplayın ve oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
Pişirmeden 20 dakika önce fırını 180 C?ye (350 F) ayarlayın.
Fırının orta gözünde 35-40 dakika (üzeri iyice kızarıp, parmağınızla vurduğunuzda tok bir ses gelene kadar) pişirin.
Pişince fırın teline alıp tamamen soğumasını sağlayın.

© lezzetler.com tarif no:93075 • adı:Kestaneli Ekmek • gönderen:"o" • indirme tarihi:27.04.2024 - 14:50