



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ EKMEĞİ

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 su bardağı ılık süt

150 g tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1 yumurta

1 çay kaşığı toz tarçın

Dolgu:

1 su bardağı fındık

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

1,5 çay bardağı kurutulmuş turna yemişi (cranberry)

2 yemek kaşığı toz şeker

10 - 12 damla rom aroması

Üzeri için:

25 g eritilmiş tereyağı

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x30 cm)

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine süt, tereyağı, toz şeker, şekerli vanilin, tuz, yumurta ve tarçını ekleyin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika karıştırın. Üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

Fındıkları ortadan ikiye bölün. Üzerine ceviz, cranberry, toz şeker ve rom aromasını ekleyip kaşık ile karıştırın.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 1/4'ünü ayırın. Kalan hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 35x35 cm boyutlarında açın. Ayırdığınız hamura dolgu malzemesini ekleyin ve iyice yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru 30 cm uzunluğunda rulo haline getirin. Rulo hamuru açtığınız hamurun üzerine

yerleştirin. Alttaki hamuru spatula ile kaldırıp rulo dolgu hamurun üzerine kapatın. İkisini birlikte rulo şeklinde

sarın. Hamurun katlanmış yeri alta gelecek şekilde yağlanmış kalıba alın. Üzerini kapatıp 20-25 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamurun üzerini bıçakla uzunlamasına 1 cm derinliğinde kesin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından aldığınız ekmeğin üzerine eritilmiş tereyağı sürün. 15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Servisten önce üzerine pudra şekeri serpin.



© lezzetler.com tarif no:169313 • adı:Kış Ekmeği • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 21:00