



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK EKMEK

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

5 su bardağı buğday unu
2 su bardağı + yarım çay bardağı su
1 çorba kaşığı silme kuru maya
1 tatlı kaşığı tozşeker
Üzeri için:
2 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı çörekot

Kuru maya ve tozşekeri küçük bir kaseye alın. Üzerine yarım çay bardağı su ekleyin ve 15 dakika bekletin. Unu geniş bir kaseye alıp ortasını havuz gibi açın. Erimiş mayayı ekleyin. Azar azar su ekleyerek hamuru yoğurun ve yağlanmış derin bir kaba aktarın. Üzerini streç filmle kapatıp, oda sıcaklığında hamur iki misli olana dek mayalandırın. Daha sonra hamuru unlu zeminde yoğurup 4 eşit parçaya ayırın. Hamurlara somun şekli verip pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine keskin bir bıçakla birer çizik atıp su sürün. Susam ve çörekotu serpin. Nemli bir bezle örterek 20 dakika daha tepside mayalandırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında bir bıçak batırıp kontrol ederek (ekmeğe batırdığınız bıçak temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.

