KOLAY EKMEK

Büşra Gülbudak

3,5 bardak un,
1.5 bardaktan
2 yemek kaşığı fazla su,
1/4 tatlı kaşığı maya,
2 tatlı kaşığı tuz,
mısır unu,
buğday ya da yulaf kepeği

Büyükçe bir kaba un, maya ve tuzu ekliyoruz. Suyu da ekleyip tahta kaşık ile iyice karıştırıyoruz. Kabı streç folyo ile kaplıyoruz, ılık bir yerde (21C) 12-18 saat arası dinlenmeye, kabarmaya bırakıyoruz. Hamur, üzeri göz goz olunca hazır demektir. Tezgaha un serpiştiriyoruz. Hamuru unun üzerine koyuyoruz, üzerine biraz daha un serpiştiriyoruz, bir ya da iki kere kendi üzerine katlıyoruz. Üzerini örtüp 15 dk. dinlenmeye bırakıyoruz. Tezgah üzerine hamurun elimize yapışmaması için gerekli miktarda un ekleyip çabucak bir top haline getiriyoruz. Pamuklu bir mutfak bezinizin üzerine mısır unu (ya da buğday/yulaf ezmesi) koyuyoruz, top halindeki hamurun birleşim yeri altta kalacak şekilde bezin üzerine yerleştiriyoruz. Üzerine bir miktar mısır unu (ya da buğday/yulaf ezmesi) daha ekliyoruz, üzerine bir başka mutfak bezi örtüp 2 saat dinlenmeye, kabarmaya bırakıyoruz. 1.5 saat sonra fırınımızı 245 C'ye getirin, içerisine de kapaklı ve o sıcağa uygun, tercihen dökme demir tencere ya da güvecimizi yerleştiriyoruz. Hamurumuz iki saat dinlendikten sonra, ısıttığımız kabı fırın eldivenleriyle çıkartıyoruz, hamuru içerisine aktarıyoruz, kabı ileri geri sallayarak hamuru iyice yerleştiriyoruz. Kapalı olarak 30 dk. pişirdikten sonra, kapağını kaldırıyoruz, 15-30 dk. da kapaksız, üzeri iyice kızarana kadar pişiriyoruz. Kaptan çıkarıp, soğutma teli üzerinde soğutuyoruz.

ML® Top Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18331 • adı:Kolay Ekmek • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:18.04.2024 - 09:16