



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY EKMEĞİ

www.vzug.com

Hamur:

250 g yarı esmer un

250 g çavdar unu

3,5 dl su, 5 °C

½ küp maya

10 g tuz

Tozlama

50 g yarı beyaz un

Tüm malzemeleri bir mikserde karıştırın ve genleşebilir bir hamur olarak yoğurun (10 dakika yavaş, 1 dakika hızlı). Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında yaklaşık 75 dakika boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Bir kaba bez koyun ve yarı beyaz un serpin. Hamuru güzel toplar haline getirin ve deliği altta olacak şekilde unlu bezin üstüne koyun. Üstü örtülü olarak 15 dakika dinlendirin.

Kabı pişirme kağıdı kaplı fırın tepsisine koyun, bu şekilde delik yukarıyı gösterir. Fırın tepsisini ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Not: Hamur hızlı kademede sadece kısa süre yoğrulmalıdır, aksi halde çok hızlı yoğrulur ve optimum bir hacim oluşmaz.

