



KÖY EKMEĞİ

400 gr. un
100 gr. tahıl karışımı
7 gr. kuru maya
300 ml. ılık su

Büyükçe bir kaba unu eleyerek, içine 300 ml. ılık içme suyu, kuru mayayı ve karışımı ekliyoruz. Blenderimizin burgulu uçlarıyla yaklaşık 10 dakika karıştırıyoruz. Üzerine temiz bir bez örtüp 1 saat mayalanması için bırakıyoruz. Sonrasında mayalanan hamuru şekillendirip 2 adet yuvarlak yapıp fırın kağıdı serili tepsiye yan yana koyuyoruz. Tekrar mayalanması için yarım saat üzeri örtülü olacak şekilde ikinci kez mayalanması için bırakıyoruz. Şekil verirken elinize yapıştırsa çok az un ile bu sorunu çözebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırınımızda pişiriyoruz. 25-30 dakika sonra da mis gibi bir koku ekmeklerinizin piştiğinin habercisi olacaktır. Bir de fırından çıkardığımızda soğutma teli üzerinde biraz dinlendikten sonra, yumuşak kalması için temiz bir örtü örtüyoruz.

