



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELEKSAÇI ÖRGÜSÜ EKMEK

3 tatlı kaşığı tereyağı
30 gr maya
1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı toz şeker
3+3/4 su bardağı + 4 tatlı kaşığı ılık su
1,5 kg (12 su bardağı) un
1 çorba kaşığı tuz

500'er gr'lık 4 ekmeğe tepsinizi 2 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayınız.

Mayayı küçük bir kaseye koyup, 1 tatlı kaşığı toz şekerle eziniz. 4 tatlı kaşığı ılık suyu ekleyerek pürütsüz bir kıvamda gelinceye kadar karıştırınız.

Kaseyi nemsiz bir yere koyup, 15-20 dakika, maya kabarmaya kadar bekletiniz. Unu, kalan 1 çorba kaşığı toz şeker ve tuzu ısıtılmış, büyük bir kaseye koyunuz. Ortasını havuz biçiminde açarak küçük kasedeki mayayı ve 3+3/4 su bardağı ılık suyu dökünüz. Ellerinizle yada bir spatula ile unu sıvıyla iyice karıştırınız. Bütün un karışık hamur kaseden taşacak gibi oluncaya kadar karıştırmaya devam ediniz. Hamuru unlanmış bir hamur tahtası yada tezgah üstünde 10 dakika arada bir unlayarak yoğurunuz. (Hamur pürütsüz ve esnek olmalıdır.)

Büyük kaseyi çalkalayıp, hafifçe kurulayıp kalan 1 tatlı kaşığı yağla yağlayınız. Hamuru top haline getirip bu kaseye koyunuz; üstüne biraz un serpip kaseyi üstünü temiz nemli bir bezle örtünüz. Kaseyi ılık ve nemsiz bir yere koyarak 1-1,5 saat, hamur kabarmaya kadar bekletiniz. Kabaran hamuru unlanmış bir hamur tahtasına alıp 8-10 dakika yoğurunuz. Sonra bir bıçakla dörde bölüp, her parçaya yuvarlak ekmeğe biçimi veriniz. Ekmekleri kalıplara koyup, her kalıbın üstünü nemli bir bezle örterek, ılık bir yerde 30-45 dakika hamurlar kalıpların boyunca kabarmaya kadar bekletiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (240°C) getirip ısıtınız. Kalıpları fırının orta katına koyup 15 dakika pişiriniz.

Sonra fırını kısip (220°C) ekmekleri fırının alt katına alarak 25-30 dakika daha pişiriniz.

Ekmekleri fırından alıp, kalıplardan çıkarınız. (Ekmeklerin altına elinizle vurduğunuzda boşmuş yada davul gibi ses veriyorsa pişmişler demektir. Boşmuş gibi ses gelmiyorsa fırınınızı orta sıcaklığa kısip (190°C) ekmekleri ters olarak kalıplara koyarak 5-10 dakika daha pişiriniz.)