



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ EKMEK

Ekmek Hamuru için:

4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)

4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

2 Çay Kaşığı Tuz

3-4 Adet Orta Boy Patates (½ kg)

1 Su Bardağı Su

Üzeri için:

1 Yemek Kaşığı Kimyon Tohumu

1 Yemek Kaşığı Anason Tohumu

2-3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı

2 Yemek Kaşığı Un (isteğe göre)

İsteğe Göre Çekirdek İçi

2 su bardağı buğday ununu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.

Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı da ekleyip harmanlayın.

Patatesleri haşlayıp, haşlama suyundan 1 su bardağı ayırın ve ılımaya bırakın.

Patatesleri ezip püre haline getirin.

1 su bardağı haşlama suyunu unlu karışıma ekleyip karıştırın, üzerini örtüp mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamura, kalan unu eleyerek ilave edin. Ezilmiş patatesleri ve tuzu da ilave edip, 10-12 dakika yoğurun.

Elde ettiğiniz hamuru yuvarlayıp, üzerini örtün. Tekrar mayalanması için, oda sıcaklığında 2 saat bekletin.

Tekrar mayalanan ekmek hamurunu dirsek veya yumruğunuz yardımı ile hafifletip, kısaca yoğurun.

Yuvarlak ekmek şeklini verip, pişirme kağıdı serili tepsiye yerleştirin.

Üzerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürüp, kimyon ve anason tohumları serpiştirin.

Fırınınızı önceden 220 °C ayarlayıp, ısıtın. Son kez mayalanması için, oda sıcaklığında 45 dakika bekletin

Son kez mayalanan hamurun üzerine isteğe göre un eleyip, bıçakla paralel çizgiler çekin.

Önceden 220 °C ısıtılmış fırında, 50-60 dakika, kabuklanana kadar takip ederek pişirin.

