



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PONÇİK EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

20 g yaş maya

0,5 çay bardağı ılık su

4 - 4,5 su bardağı un

1,5 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Yaş mayayı bir kaseye alın, üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın ve 5 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyip üzerine beklettiğiniz maya, ılık su, toz şeker ve tuzu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayarak top şekline getirin. Top hamurları kalıbın içine doldurun. Üzerini kapatıp 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Ekmeği fırından alıp kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

