POŞE YUMURTALI AVOKADO

250 g kepekli un
250 g buğday unu
300-330 ml ılık su (1,5-2 su bardağı)
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Esmer Ekmekler İçin)
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı keten tohumu
Üzeri için (tek porsiyon):
1 yemek kaşığı labne peyniri
½ avokado (olgun)
1 yumurta
1 çay kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı çörekotu

Hamur yoğurma kabına unları eleyin. Üzerine paketin tamamını ve tuzu ekleyerek harmanlayın. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın.
Pürüzsüz bir hamur elde edince hamurun üzerini örtüp ılık bir ortamda yarım saat mayalandırın.
Mayalanma süreci bittiğinde keten tohumunu, zeytinyağını ekleyin. Hamuru bir kez daha yoğurun.
Hamurdan 6 eşit parça ayırın. Her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde fotoğrafta gördüğünüz gibi minik ekmek şeklinde açın. Tekrar mayalanması için üzerlerini bir bezle örtün ve oda ısısında yarım saat daha bekletin.
Bekletme süreci bittiğinde ekmek hamurlarının üzerini bıçağın keskin ucu ile kesikler oluşturun. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.
Avokadolu poşe yumurta için sos tenceresine 2 bardak kadar suyu kaynatın. Su kaynayınca içine tuzu ve sirkeyi ilave edin. 1 dakika daha kaynatıp yumurtayı dikkatlice suyun içine kırın. 5 dakika sonra küçük bir süzgeç yardımı ile yumurtayı suyun içinden alın.
Ekmeği enine ikiye kesin. Önce labneyi sürün, sonra irice doğranmış yumuşak avokado parçalarını yerleştirin. En son suda pişmiş yumurtayı yerleştirin. İsteğe göre çörek serpin. Hemen servis yapın.