RUŞEYMLİ VE BALLI EKMEK

475 gram beyaz ekmek unu
50 gram ruşeym
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 + 1/4 tatlı kaşığı instant kuru maya
2 tatlı kaşığı süzme bal
275 ml. su
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
2 çorba kaşığı susam

1. Un, ruşeym ve tuzu büyük bir kaseye koyun. Tereyağını ekleyip küçük ekmek kırıntıları haline gelinceye kadar parmak uçlarınızla ufalayın. Mayayı ve balı ekleyin. Yavaş yavaş ılık su ekleyip yumuşak bir hamur yapın.
2. Hamur esnek ve pürüzsüz bir hale gelene kadar hafifçe unlanmış tezgahta 5 dakika yoğurun. Hamuru tekrar kaseye alıp yağlanmış streç film ile üzerini kapatın ve iki katına çıkana kadar 1 saat ılık bir yerde bekletin.
3. Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın ve iyice yoğurun. Kabaca 23 cm boyunda oval bir şekil verin ve sonra yağlanmış fırın tepsisine alın. Üzerine 2.5 cm arayla keskin bir bıçak yardımıyla yarıklar açın.
4. Üstünü yağlanmış streç film ile kapatıp bir buçuk katına çıkana kadar 30 dakika bekletin.
5. Üzerine 1 çorba kaşığı su ile karıştırılmış yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Tekrar üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. 15-20 dakika daha üzeri iyice kızarana ve parmak uçlarıyla vurunca boş bir ses çıkana kadar pişirin. 10. dakikada kontrol edin ve üstü fazla kızarıyorsa alüminyum folyo ile kaplayın.
6. Kalıbı fırından çıkartın. Bıçak yardımı ile ekmeği kalıbın kenarlarından kurtarın. Soğuması için fırın telinin üzerinde bekletin.

© lezzetler.com tarif no:109459 • adı:Ruşeymli ve Ballı Ekmek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:09.05.2024 - 13:08