



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAN FRANSİSKO EKMEĞİ

Hamuru:

1350 gr sert un

2 çorba kaşığı şeker

1+1/4 çorba kaşığı tuz

3 3/4 su bardağı su

2 çorba kaşığı rafine yağ

1 tatlı kaşığı tereyağ

Ekşili mayası:

240 gr (2 su bardağı) sert un

125 gr (1/2 su bardağı) şeker

2 su bardağı süt

Ekşili mayayı hazırlamak için un şeker ve sütü orta boy bir kaptaki bir çatal ile karıştırarak, pürüzsüz bir hamur elde ediniz. Kabin kapağını kapatarak, hamuru ılık bir yerde 3-4 gün dinlendiriniz.

Un, şeker ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Karışımın ortasına çukurlaştırıp ekşili maya, su ve rafine yağı ekleyerek, bir spatula ya da parmaklarınızla unlu karışıma yediriniz. Bütün un karışıp, hamur kaseğin kenarlarından taşmaya başlayana kadar karıştırmaya devam ediniz.

Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp, 5 dakika (gerekirse tezgahı yeniden unlayarak) yoğurunuz. (Hamur pürüzsüz ve esnek olmalıdır.)

Büyük kaseyi yıkayıp kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru top yaparak kaseye yerleştirip, üstünü nemli ve temiz bir bezle örtünüz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere kaldırıp hamuru 2 saat, hafifçe kabarana kadar dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla bir tepsiyi yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha çıkarıp, 10 dakika daha yoğurunuz. Hamuru iki eşit parçaya bölüp, her birine 15 cm çapında yuvarlak bir biçim veriniz. Keskin bir bıçakla hamurların üstüne derince bir çizik yapınız.

Ekmekleri birbirinden elden geldiğince uzak olarak, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, fırında 60-70 dakika pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, ekmekleri tepside alın. (Her iki ekmeğin dibine vurarak tok bir ses gelip gelmediğine bakınız. Tok bir ses geliyorsa ekmekler pişmiş demektir, gelmiyorsa, ekmekleri sıcaklığı hafifçe düşürülmüş (190° C) fırında ters çevirerek, 5-10 dakika daha pişiriniz.)

Ekmekleri bir tel ızgarada soğutup, servis ediniz.