SOĞANLI FINDIKLI EKMEK

25 tatlı kaşığı tozşeker
100 gr kıyılmış fındık
Folyo ve tepsiyi yağlamak için çok az yağ
bir miktar un
750 gr kepek unu
1 küp yaş maya (42 gr)
150 gr mayalı hamur
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr kavrulmuş soğan

Önce 4 tatlı kaşığı şekeri yağsız, yapışmayan bir tavada orta ateşte karıştırmadan eritin. Ardından fındıkları ilave edin. Folyo kağıdını yağlayın.
Fındıkları kağıda döküp soğumaya bırakın.
Unu büyük bir kaba alın. Ortasına bir çukur açın. Yaş mayayı çukurun içine ufalayın ve yaklaşık 5 çorba kaşığı ılık su ve artan şekerle karıştırın.
Üzerini kapatıp 15 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Una 400 - 500 ml ılık su ve tuz ekleyip yoğurun.
Fındık, soğan,1 tatlı kaşığı kekik ilave edip biraz daha yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlenmeye bırakın.
İki dikdörtgen (yaklaşık 25 cm uzunluğunda) kek kalıbını yağlayın.
Hamuru içine düzgünce yerleştirin. En üste bıçakla çizgiler çizerek şekil verin. 30 dakika daha bu şekilde bekletin. Üzerlerine çok az un ve kekik serpin.
Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Ekmekleri 60 dakika kadar pişirin. Fırına ayrıca ısıya dayanıklı bir kapta su yerleştirin. Böylece ekmekler pişerken kurumaz. Pişmiş ekmekleri tepsiden alıp soğumaya bırakın. Ardından ince ince dilimleyin.

© lezzetler.com tarif no:6086 • adı:Soğanlı Fındıklı Ekmek • gönderen:amator • indirme tarihi:19.04.2024 - 16:36