SUSAMLI EKMEK

Malzemeler:
3 su bardağı kepekli un
1 su bardağı un
1 paket instant maya
1 su bardağı ılık su, tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı keten tohumu
zeytinyağı

Hazırlanışı:
Kepek ununu bir kaba koyun. Mayayı, tuzu, tozşekeri ve ılık suyu ekleyip yoğurun. Bu arada bir kenarda 1 bardak normal unu bekletin. Bu unu da hamur olana kadar yavaş yavaş ekleyin. Benim hamurum çok sert olduğu için aslında orjinal tarifte olmayan biraz zeytinyağı kattım. Hamurun üzerini birkaç kat örtü ile kapatıp sıcak bir ortamda 10 dk mayalandırın. Kabaran hamura 2 çorba kaşığı susam ve keten tohumunu ekleyip yeniden yoğurun. Ekmek kalıbını yağlayıp içine kalan susamları serpin. (Susamları hamuru yerleştirdikten sonra üzerine de serpebilirsiniz.) Hamuru kalıba yerleştirin. Üzerini tekrar kapatıp 2 katı olana kadar mayalandırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 -35 dk pişirin. Kalıbı fırından çıkardıktan sonra üzerine nemli bir bez örterek soğutun. Dilimleyerek servis yapın.

ML® Susamlı Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6422 • adı:Susamlı Ekmek • gönderen:Yolcu • indirme tarihi:13.05.2024 - 08:55