SUSAMLI TOP EKMEKLER

400 gr beyaz ekmek unu
2 çay kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
1 yemek kaşığı susam yağı
3 yemek kaşığı susam tohumu

Un, maya, şeker ve tuzu karıştırın.
280 ml sıvı yağ ve 1 fincan ılık su ile kuru malzemeleri karıştırın.
Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini streç kaplayarak, 1-2 saat veya boyut olarak iki misli olana kadar dinlendirin.
Hamuru 12 beze haline getirin ve yağlanmış bir pişirme tepsisine dizin, ardından yağlanmış streç filmiyle kaplayın ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar bekletin.
Fırını 220 ° C'ye ısıtın.
Her bir bezenin tepesini keskin bir bıçakla artı şeklinde yarıklar açın ve susam tohumu serpin.
Tepsiyi fırının üst rafına aktarın ve pişirin.

© lezzetler.com tarif no:135386 • adı:Susamlı Top Ekmekler • gönderen:düzenli • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:25