



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAHİL AMBARI EKMEĞİ

Küçük (500 Gram)

300 gram tam buğday unu

1 çorba kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı esmer şeker

1 tatlı kaşığı instant kuru maya

200 ml. su

Orta (750 Gram)

450 gram tam buğday unu

2 çorba kaşığı tereyağı

1+1/2 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı esmer şeker

1+1/4 tatlı kaşığı kuru maya

300 ml. su

Büyük (1 Kilogram)

625 gram tam buğday unu

3 çorba kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı tuz

4 tatlı kaşığı esmer şeker

1+1/2 tatlı kaşığı kuru maya

400 ml. su

1. Unu geniş bir kaseye alın. Tereyağını ekleyip parmak uçlarınızla küçük ekmek kırıntısı gibi olana kadar parmak uçlarınızla ufalayın. Tuz, esmer şeker ve mayayı ekleyin. Yavaş yavaş ılık su ekleyerek yumuşak-bir hamur yapın.
2. Hafif unlanmış tezgah üzerinde hamur pürüzsüz ve esnek olana kadar 5 dakika yoğurun. Tekrar kaseye alıp yağlanmış streç film ile üzerini kapatın. Ilık bir yerde kabarıp iki katına çıkana kadar 1 saat bekletin.
3. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp iyice yoğurun. Gerekirse hamurun yapışmasını engellemek için tezgahı tekrar unlayın. Hamuru ekmeğin boyutuna göre 500 gram, 1 kg. veya 1.8 litrelik ekmek kalıbına yerleştirin.
4. Yağlanmış streç film ile üzerini kapatın. 30 dakika veya hamur kalıbın üst kenarına gelene kadar bekletin.
5. Streç filmi kalıbın üzerinden alın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında küçük somun için 25 - 30 dakika, orta boy somun için 30 - 35 dakika ve en büyük için 35 - 40 dakika, ekmeğin üzeri kızarıp, parmak uçlarıyla vurunca boş bir ses çıkana kadar pişirin. Büyük boyuttaki ekmekleri 15 dakika sonra kontrol edin ve üstleri yanıyorrsa alüminyum folyo ile kapatın.
6. Kalıbı fırından çıkartın. Ekmeği kalıbın kenarından bıçak yardımı ile kurtarın. Soğuması için fırın telinin üzerinde bekletin.

Not: Tam buğday ekmekleri ağır olabilir. Büyük boyuttaki ekmekler için biraz fazla maya, biraz limon suyu veya ezilmiş C vitamin tableti ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:109461 • adi:Tahl Ambarı Ekmeği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 08:13