



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİL EKMEĞİ

1 ½ bardak beyaz un
1 bardak tam buğday unu
1 bardak çavdar unu
¼ bardak mısır unu
1 ½ tatlı kaşığı instant kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı pekmez
1 ½ bardak su, oda sıcaklığında
1 çorba kaşığı tereyağı, yumuşak

Eğer elle yapıyorsanız, unları, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kaptan karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu, pekmezi ve tereyağını ilave ederek, hamuru 7 dakika yoğurun. Hamur yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olmalıdır.

Eğer mikser ile yapıyorsanız, mikserle hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra, unları, tuzu ve kuru mayayı, mikser kabına alın. Oda sıcaklığındaki suyu, pekmezi, tereyağını ilave ederek, hamuru 3-4 dakika yoğurun. Hamur yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olmalıdır.

Hamuru evin ılık bir yerinde, 1 saat mayalanmaya bırakın.

Hazırladığınız hamuru, mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle, 2-3 dakika yoğurun, iyice yağlanmış 12cm x 21cm x 8cm ebatlarında bir ekmeğe kalıbına yerleştirin, 1 saat daha kabarması için bekletin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, yaklaşık 50 dakika, üstü iyice kızarana kadar pişirin.

Makinede Yapılışı:

Makinenin ekmeğe pişirme haznesini mutfak tezgahına alıp, pervaneyi takın. Makineyle birlikte gelen kap ve kaşık ölçülerini kullanarak, hazneye ilk olarak suyu ve pekmezi koyun. Unları bir kaşıkla serpererek, suyu örtecek şekilde ilave edin. Tuzu ve yumuşatılmış tereyağını, unların hemen üstüne, haznenin farklı köşelerine yerleştirin. Unların ortasında küçük bir çukur açıp, içine mayayı serpiştirin.

Ekmeğe haznesini makineye yerleştirip, kapağını kapayın.

Tahıl ekmeğe, 750 gram, orta kızarıklık seviyesini seçerek makineyi çalıştırın.

Programın ilk 5-10 dakikasında, makinenin kapağını açıp malzemelerin iyice karışmış olduğunu kontrol edin.

Eğer karışmamış malzeme var ise, plastik bir spatula ile karışmasına yardım edin.

10 dakika sonra hamurun yapısını kontrol edin. Hamurun kulak memesinden daha da yumuşak olması gereklidir. Hamurunuz çok kuru ve sert olmuşsa, birkaç kaşık su ilave ederek, yumuşacık bir hamur elde etmelisiniz. Eğer cıvık olmuşsa birkaç kaşık un gerekebilir.

Pişme sinyalinin 5 dakika sonra, kalın bir fırın eldiveni kullanarak hazneyi makineden çıkarın. Ekmeğe plastik bir bıçak yardımıyla kenarlardan ayırıp, bir soğutma teline, veya ızgara üzerine alın. 30-40 dakika belettikten sonra kesin.



© lezzetler.com tarif no:136557 • adi:Tahıl Ekmeği • gönderen:beslenme saati • indirme tarihi:14.03.2025 - 13:55