



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAM BUĞDAYLI MİNİK EKMEKLER

Ekşi Maya için:

2 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

1 Su Bardağı Buğday Unu (100g)

1 Su Bardağı Tam Buğday Unu(100g)

2 ½ Çay Bardağı Su (250ml)

Hamur için:

3 Su Bardağı Un (300g)

1 Su Bardağı Tam Buğday Unu (100g)

1 Çay Kaşığı Tuz (2g)

1 Çay Kaşığı Şeker (2g)

2 Su Bardağı Su (400ml) (Oda Sıcaklığında)

Süsleme:

2 Çay Kaşığı Kaşığı Su

2 Çay Kaşığı Yulaf Ezmesi

Ekşi Maya:

Ekşi maya yapımına karıştırma kabına önce unu eleyerek başlayın.

Daha sonra iki paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ekleyin.

Son olarak 250 ml suyu karışıma ilave edin.

Spatula yardımıyla hamuru bir süre karıştırdıktan sonra streç filmle kapatarak mayalanmak üzere 40-45 dakika oda sıcaklığında bırakın.

Ekmeğin Hamuru:

Hazırladığınız ekşi maya içerisine hamurumuz için kullanacağımız unları eleyerek ekleyin.

Eleme işleminden sonra suyu ekleyin.

En son tuz ve şekeri de ekleyip, spatula yardımıyla yedirin ve hamuru yoğurmaya başlayın.(Yoğurma işlemini tek elle yaparsanız diğer işlemleri yapmak için diğer eliniz temiz kalacaktır)

Hamuru bir süre yoğurun. (Hamuru keserek, kestiğiniz hamuru üst üste koyarak, kesme- ekleme işlemi ile güzelce yoğurabilirsiniz.)

Hazırladığınız son hamuru 30 dakika dinlendirin. Sonra tekrar alıp kısa bir süre tekrar yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru 4 eşit parçaya bölün.

(Ekmeğe yuvarlak şeklini verirken kullanabileceğiniz pratik metot ekmeğinizi una bulayarak avucunuza yerleştirmek ve avucunuzun içinde çevirerek yuvarlak şeklini vermektir)

Şekil verdikten sonra son kez yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. Bu esnada fırınınızı 200 derece ayarlayın ve ısıtın.



© lezzetler.com tarif no:121509 • adı:Tam Buğdaylı Minik Ekmekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:05.04.2025 - 08:45