TAZE FASULYELİ MISIR EKMEĞİ

Malzeme:
20 gr yaş maya
350 ml su
60 ml AltınHasat Riviera Zeytinyağı
300 gr mısır unu
200 gr Bizim Mutfak Un
1 tatlı kaşığı Tuz
200 gr taze fasulye

1 çay bardağı suyu kaseye aktarın. Yaş mayayı ilave edin. Maya eriyip bardağın üstünde köpük köpük olana dek karıştırın. Mayalı suya sırasıyla önce kalan suyu, sonra da zeytinyağını ilave edin. Ayrı bir kapta tuz, elenmiş buğday ve mısır ununu harmanlayın. Unlu karışımın ortasını havuz gibi açıp mayalı suyu azar azar ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamuru top şeklinde yuvarlayıp üzerini nemli bir bezle örtün. Ilık bir ortamda 1,5 saat bekletin. Fasulyeleri ayıklayıp temizleyin. Enine ve boyuna olmak üzere kesin. 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda fasulyeler yumuşayıncaya kadar haşlayın. Hamur mayalandıktan sonra elinizle hafifçe gazını alıp dikdörtgen şekline getirin. Uzunlamasına fasulyeleri ekleyin. Hamuru rulo şeklinde toparlayın. Üzerini keskin bir bıçakla hafifçe çizin. Nemli bezi tekrar örtüp yine ılık bir ortamda 50 dakika bekletin. Ekmek hamurunu önceden ısıtılmış 230 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48003 • adı:Taze Fasulyeli Mısır Ekmeği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:35