TOST EKMEĞİ

Necip Usta

17 su bardağı un (1700 gram)
100 gram yaş maya
1,5 kahve fincanı tozşeker
2 çorba kaşığı tuz (50 gram)
180 gram kahvaltılık margarin
5 su bardağı ılık su
2 adet geçme kapaklı ekmek kalıbı (Boyu 30 cm. üst genişliği 12 cm. alt genişliği 11 cm. derinliği 11 cm.)

Un hariç bütün malzemeyi bir kaba koyarak 2 dakika karıştırınız. Unu ilâve ederek iyice yoğurunuz. Öyle olmalıdır ki, hamur elinize yapış-mamalıdır. Üzerine kalın bir bez kapatarak 30 dakika mayalanmaya bırakınız. Sonra elinizin tabanıyla 2 dakika yoğurup, üzerine basıp, ezerek hamuru uzatınız. Hamurun uzunluğunu 90 santim kabul ederek 30 santimlik ucunu hamurun üzerine kıvırıp, diğer ucunu da kıvrılmış hamurun üzerine kıvırınız.
Üzerine tekrar bez kapatınız ve 30'ar dakika arayla 2 defa aynı şekilde hamuru yoğurunuz. (Mayalanmış hamuru söylediğimiz şekilde veya başka bir şekilde ezmeye ve yoğurmaya, mayasını kırmak denir.) Sonra üzerine bir bez kapatıp 30 dakika mayalandırınız.
Her bir kalıp için 1.400 gram olarak hamuru 2 parçaya kesip, hafifçe yoğurunuz ve ekmek kalıbını tamamen yağlayıp hamuru kalıba koyunuz. Kalıbın kapağını kapatarak 20-25 dakika mayalanması için bekletiniz.
Kapağı kapalı olarak 250 derecedeki hızlı ateşli fırına sürüp, fırın ısısını kapayınız. 25 dakika ısısı kapalı olarak pişirip, tekrar ısıyı açınız ve 20 dakika daha pişirip fırından çıkarınız.
Kalıbın kapaklarını açıp ekmeği kalıptan çıkararak soğuyunca kullanınız.

Not: Yaz aylarında maya 75 grama inmelidir. Hamurun mayasının çabuk veya geç gelmesi, çalışılan yerin sıcaklığına bağlıdır. Fırına sürerken kontrol ediniz. Hamur kalıbının 1/2 seviyesine kadar kabarmış olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:86105 • adı:Tost Ekmeği • gönderen:im • indirme tarihi:17.04.2025 - 17:34