



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF EZMELİ EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

25 gr yağ
1 su bardağı beyaz un
1 su bardağı tam bugday unu
3 yemek kaşığı yulaf unu
yarım su bardağı yulaf ezmesi
1 çay kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı bal
1 su bardağı su

Makinenin ekmek pişirme haznesini mutfak tezgahına alıp pervaneyi takın. Makineyle birlikte gelen kap ve kaşık ölçülerini kullanarak, hazneye ilk olarak suyu, sanayağını ve balı koyun. Unları ve yulaf ezmesini bir kaşıkla serpererek suyu örtecek şekilde ilave edin. Tuzu, unların hemen üstüne haznenin bir köşesine yerleştirin. Unların ortasında küçük bir çukur açıp içine mayayı serpiştirin.

Ekmek haznesini makineye yerleştirip kapağını kapayın.

Tahıl ekmek, 500 gram, orta kızarıklık seviyesini seçerek makineyi çalıştırın.

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

Eğer karışmamış malzeme varsa 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 sinyalinden 5 dakika sonra, kalın bir fırın eldiveni kullanarak hazneyi makineden çıkarın. Ekmeği plastik bir bıçak yardımıyla kenarlardan ayırıp bir soğutma teline veya ızgara üzerine alın. 30-40 dakika beklettikten sonra kesin.

