



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAK İTALYAN EKMEĞİ

www.vzug.com

750 g esmer un veya tahıllı un
1 küp maya, ufalanmış
4,75 dl ılık su
1 çorba kaşığı tuz
100 g çekirdeği çıkartılmış, siyah zeytin, suyu süzölmüş, küp şeklinde doğranmış
100 g kurutulmuş domates, suyu süzölmüş, küp şeklinde doğranmış
2 çorba kaşığı geniş yapraklı kekik
3 mozzarella peyniri, her biri 30 g

Hamur için zeytin, domates, kekik ve Mozzarella hariç olmak üzere tüm malzemeleri karıştırın ve pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun. Zeytinlerin yarısını, domatesleri ve kekiği en son yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabin içinde hamurun oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar yakl. 1½ saat kabarmasını bekleyin.

Mayalı hamuru unlu bir çalışma tezgahı üzerinde bir dikdörtgen şeklinde yaklaşık 40 x 30 cm kalınlığında açın. Mozzarella peynirini açılan hamurun uzun kenarına yerleştirin. Kalan domates, zeytin ve kekiği hamurun üzerine dağıtın, Mozzarella peynirini diğer tarafında 2 cm kenarı boş bırakın. Hamurun katlanmasına Mozzarella tarafından başlayın. Hamur rulosunu bir çelenk haline getirin. Çelengi tepsinin üzerinde bulunan fırın kağıdının üzerine koyun. Hamur rulosunu yakl. 3 cm mesafede bir kez boyuna ve bir kez enine bıçakla kesin. Çelengin üstünü nemli bir bezle örtün, bir kez daha 5-10 dakika kabarmasını bekleyin. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Not: Mozzarella yerine parmesan kullanılabilir.

