ZAHTERLİ EKMEK

1 ekmek için
2 su bardağı buğday unu (240 gr)
1 kahve fincanı mısır unu (50 gr)
1 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı süzme yoğurt
3 çorba kaşığı zeytinyağı (25 ml)
1 çay bardağı su (80 ml)
1 çorba kaşığı kıyılmış taze zahter

Unu, mısır ununu, tuzu, Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve şekeri hamur yoğurma kabında karıştırın.
Yoğurdu, zeytinyağını ve suyu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Üzerini bir bezle örttüğünüz hamuru, oda ısısında 1 saat boyunca bekletin.
Beklettiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve kıyılmış zahteri ilave ederek birkaç dakika daha yoğurun.
Hamuru, yağlanmış fırın tepsisine elinizle bastırarak yayın ve oda ısısında 1 saat daha bekletin. Daha sonra 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar, yaklaşık 30-35 dakika pişirin.
Dilimleyip isteğe göre kurutulmuş domates, birkaç tatlı kaşığı zeytinyağı, ufalanmış beyaz peynir ve maydanoz karışımı ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:122105 • adı:Zahterli Ekmek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:18.04.2024 - 10:40