



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 25 Gram
Siyah Zeytin 120 Gram
Un 500 Gram
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Çörekotu 1 Çorba Kaşığı
Haşhaş 1 Çorba Kaşığı
Su 220 Mililitre
Yaş Maya (gram) 12 Gram

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük kesin.

Taze mayayı 50 ml su ile karıştırarak eritin.

Beyaz un ve tuzu karıştırın. Çukur açın ve içine eritilmiş taze mayayı koyun. Ortadan dışarı hareketlerle, sıvı emilene kadar karıştırın. Kalan suyu ve zeytinyağını koyun. Elde 20 dakika, mikserde 10 dakika yoğurun.

Nemli ve ele yapışmayan bir hamur elde edeceksiniz. Hamura yuvarlak bir şekil verin ve derin bir kaba koyun. Üzerini COOK streç filmle kapatın. Normal oda ısısında 1-1,5 saat kabarması için dinlenmeye bırakın. Hamur kabarıncaya 1 dakika kadar yumruk darbeleriyle hamurun içindeki havayı yok edin.

Hamuru 2-3 dakika daha yoğurun. Zeytinleri hamurun içine koyun. Dilediğiniz şekli verin veya istediğiniz bir kalıba koyun. Tekrar dinlenmeye bırakın. Üzerine nemli bir bez koyun. 40 dakika kadar bekleyin. Hamur hacim olarak bir kat yükselmişse fırına girmeye hazırdır. Hamurun üzerine fırça yardımıyla su sürün. İsteğinize göre haşhaş ve çörekotu koyun.

Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırına koyun. 20-25 dakika pişirin. Pişen ekmeği fırından çıkarttıktan sonra 1 saat altı hava alacak şekilde, tel bir ızgaranın üzerinde dinlendirin.

Not: Eğer ekmeğinizi kalıpta yapacaksanız, kalıba koymadan önce yağlayın ve unlayın veya COOK Yağlı Pişirme Kağıdı kullanın. Pişen ekmeğin altından tok bir ses çıkmadan fırından çıkarmayın. Ekmeğinin pişirme süresi fırından fırına değişebilir.

