



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ PEYNİRLİ EKMEK

2 bardak beyaz ekmek unu
1 tatlı kaşığı toz maya
100 gr kepekli un
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı ince deniz tuzu
100 gr beyaz peynir, küp küp doğranmış
100 gr siyah zeytin, çekirdeksiz ve dilimlenmiş

Unları, mayayı, şekerini ve tuzu karıştırın.

Peynir ve zeytinleri 280 ml sıvı yağı ve 1 fincan ılık suyu kendi arasında karıştırıp daha sonra kuru malzemelere karıştırın.

Karışımı hafifçe yağlanmış bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da hamur düzgün ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru, yağlanmış streç filmi ile kaplanmış hafif yağlı bir kaptan, 1-2 saat ya da boyut olarak iki katına kadar bekletin.

Hamuru 2 dakika daha yoğurun, sonra 90 ° çevirin ve diğer tarafa sıkıca yuvarlayın, ardından uçları altından tutun ve hamurları ek yeri altta kalacak şekilde dikdörtgen kek kalıbına koyun.

Kalıbı yağlanmış streç filmiyle örtün ve 45 dakika boyunca mayalanması için bırakın.

Fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

Kek kalıbını fırının üst rafına koyun fırın kapısını kapıyı kapatın.

Altına vurulduğunda tok ses verinceye kadar ya da 35-40 dakika pişirin.

Dilimlemeden önce tel rafta tamamen soğumaya bırakın.

