KEPEKLİ EKMEK



Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
2 Adet kesme şeker
2 Tutam tuz
2 Su bardağı kepekli un
6,5 Su bardağı un
3 Su bardağı ılık su

Mevcut suyun 1 bardağı yoğurma kabına konur.
Üzerine maya ve şeker konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine önce, elenmiş kepekli un konur.
Kalan 2 bardak su, tuz eklenir, normal un yavaş yavaş eklenerek yoğrulur.
Bütün malzemeler katıldıktan sonra 5 dakika kadar yoğrulur, hamurun üzeri nemli bezle kapatılır, 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 2 – 3 parçaya ayrılır, ekmek şekli verilir, üzerine kepek serpilir.
Hazırlanan ekmek hamurları hafif yağlanmış tepsiye konur, yarım saat daha dinlendirilir.
210 derece önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.

Not: Hamur yoğururken eklenen kepekli unun, kepekleri elekte kalır, bu kepekler yaş ekmeğin üzerine konur, böylelikle ilave kepek almak gerekmez.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 295 | Adı: Kepekli Ekmek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:03