


# Ekmek (aktif kuru maya)

Yaklaşık 10 - 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

15 g aktif kuru maya  
0,5 çay bardağı ılık su  
4 - 4,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 çay bardağı ılık su

### Üzeri için:

1 tatlı kaşığı un  
2 yemek kaşığı su

## 1 Ön hazırlık:

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.



## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tuz ve ılık suyu ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.





Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 190 °C**

**Turbo pişirme: 180 °C**

Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Unlanmış tezgahta yuvarlayarak ekmek şekli verin ve fırın tepsisine alın. Üzerine su sürün ve un serpin. Üzerini kapatıp 20 dakika daha bekletin ve pişirin.



**Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika**

Fırından çıkarıp mutfak havlusu ile üzerini kapatın ve soğumaya bırakın.

