

Ekşi Mayalı Mısır Unlu Ekmek

Yaklaşık 12 dilim



— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

300 g un

200 g mısır unu

1 poşet Dr. Oetker Ekşi Maya

Yaklaşık 1,5 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı ılık su

2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine mısır unu, ekşi maya toz karışımı, tuz ve toz şekeri ilave edip kaşıkla karıştırın. Ilık su ve zeytinyağını ekleyin ve mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 1-2 dakika karıştırın. Daha sonra hamuru elinizle toparlayın ve ele yapışmayan hamur haline gelinceye kadar yoğurmaya devam edin.

2 Hamurun mayalanması:

Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek yaklaşık 2,5 saat hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamura dilediğiniz şekli verip yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinine alın. Hamurun üzerini keskin bir bıçakla 5-6 yerinden 2-3 mm derinliğinde çizin ve tekrar örterek 30 dakika daha bekletin.

3 Pişirme ve servis:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Tepsiyi fırının orta rafına yerleştirin ve üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 45 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkarıp 10 dakika sonra soğutma teli üzerine alın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04