

Hızlı Mayalı Çiçek Ekmek

Yaklaşık 7 kişilik



pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 1 - 1,5 su bardağı kepekli un
- 1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam toz şeker
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı biberiye
- 1 çay kaşığı anason
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen
- 2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su

Dolgu:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 - 3 tutam tatlı kırmızı toz biber
- 2 - 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Unları çırpma kabına alın. Üzerine mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker, kekik, biberiye, anason, kuru fesleğen, zeytinyağı, ılık süt ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru 7 eşit parçaya bölün. Bir parçayı elinizle yuvarlayın ve alt kısmını hafif bastırarak düzleştirin. Hamurun düz kısmına yaklaşık 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri koyun ve eliniz ile hamuru kenarlarından içe doğru katlayarak kaşarın iç kısımda kalmasını sağlayın. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve fırın tepsisine çiçek şeklinde sıralayın. 15 dakika bekletin.

Süre sonunda üzerine zeytinyağı sürün. Kırmızı toz biber ve kaşar peyniri rendesi serpip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© 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