

Jambonlu Kek

Yaklaşık 16 dilim



— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 su bardağı ılık süt
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı iri kırılmış tuzsuz yer fıstığı
- 100 g dana jambonu (ince doğranmış)
- 100 g kurutulmuş domates (küp şeklinde doğranmış ve yağda bekletilmiş)
- 2 adet taze soğan (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı fesleğen

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

1 Hamurun hazırlanışı:

Kalıbı margarin ile yağlayın.

Unu eleyip maya ile karıştırın. Süt, sıvı yağ, yumurta ve tuzu ilave edip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile önce düşük, sonra orta devirde 3 dakika karıştırın. Üzerine fıstık, jambon, kurutulmuş domates, taze soğan ve fesleğeni ilave edip düşük devirde 1 dakika daha karıştırın. Hamuru kalıba alın ve üzerini kaşık ile düzeltin. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.

2 Pişirme ve servis:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda mayalanan keki fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Dilimleyerek servis yapın.