

Ürün numarası: 696 557

Hafif yulafli köy ekmeği

12 g taze maya

550 ml ılık su

100 ml ılık su

10 g tuz

650 g kontrollü üretimden
elde edilen glütensiz yulaf
unu

1 YK meyveli balzamik sirke
Mayalama sepeti ve üzerine
serpmek için bir miktar
glütensiz yulaf ezmesi

1. Ufalanmış mayayı 100 ml ılık su ile eriyene kadar küçük bir kap içinde karıştırın. Bu hamurun üzerine glütensiz yulaf ezmesi serpin ve üzeri örtülmüş şekilde yakl. 15 dakika bekletin.
2. Bu esnada büyük bir kapta glütensiz yulaf ezmesini tuz, 550 ml ılık su ve balzamik sirke ile karıştırın. Hamuru ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşturmak için ellerinizle veya bir mutfak robotunda iyice yoğurun.
3. Üzerini bir mutfak örtüsü ile örterek yakl. 1 saat 30 dakika bekletin. Bu arada hamuru her 30 dakikada bir katla-

yın. Bunun için hamuru hafifçe nemlendirilmiş ellerle kaseden çıkarın, ortasına katlayın, üstünü tekrar örtün ve kabarmaya bırakın.

4. Ardından hamuru hava geçirmez büyük bir kaba koyun ve buzdolabında 24 saat dinlendirin.
 5. Mayalama sepetini **bolca** unlayın, hamuru buzdolabından çıkarın, mayalama sepetinin boyutunda yavartlamasına şeklinde şekillendirin ve aynı şekilde unlayın. Düz tarafı aşağıda olacak şekilde mayalama sepetine koyun ve üzerine bir mutfak örtüsü ile örtterek yakl. 1 saat 30 dakika bekletin.
 6. Bu esnada fırını 220 °C'ye (alt/üst ısıtma) önceden ısıtın ve fırının altına suyla birlikte fırına dayanıklı, düz bir kase yerleştirin.
 7. Ekmeği pişirme kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine koyun ve orta rafta yakl. 1 saat 30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve bir mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.
- Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı mayalama, kabarma ve pişirme süresi)

Kızıl buğday ekmeği

15 g taze maya	100 g sıvı doğal ekşi hamur
100 ml sıcak su	10 g tuz
1 tutam řeker	350 ml sıcak su
100 g un (tip 1050)	Mayalama sepeti için un
650 g kepekli kızıl buğday unu	(Tip 1050)

1. Ufalanmış mayayı 100 ml sıcak suda bir tutam şekerle küçük bir kapta eriyene kadar karıştırın. Bu hamurun üzerine un serpin ve üzeri örtölmüş şekilde yakl. 15 dakika bekletin.
2. Bu esnada büyük bir kapta her iki un türünü doğal ekşi hamur, tuz ve 350 ml sıcak su ile karıştırın. Hamuru ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşturmak için ellerinizle veya bir mutfak robotunda iyice yoğurun.
3. Ardından üzerini bir mutfak örtüsü ile örterek yakl. 1 saat 30 dakika bekletin. Bu arada hamuru her 30 dakikada bir katlayın. Bunun için hamuru hafifçe nemlendirilmiş ellerle kaseden çıkarın, ortasına katlayın, üstünü tekrar örtün ve kabarmaya bırakın.

4. Mayalama sepetini unla **bolca** unlayın. Hamuru kaptan çıkarın, yuvarlak şekillendirin ve aynı şekilde unlayın. Düz tarafı aşağıda olacak şekilde mayalama sepetine koyun ve üzerini bir mutfak örtüsü ile örterek 24 saat buzdolabında bekletin. Ardından mayalama sepetini buzdolabından çıkarın ve hamuru bir mutfak havlusu ile kapatarak yakl. 1 saat 30 dakika kadar tekrar dinlendirin.
5. Bu esnada fırını 230 °C'de (alt/üst ısıtma) önceden ısıtın ve fırına suyla birlikte fırına dayanıklı, düz bir kase yerleştirin.
6. Ekmeği pişirme kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine koyun ve orta rafta 60-70 dakika pişirin.
Fırından çıkarın ve bir mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.
Hazırlama süresi: yakl. 45 dakika (artı mayalama, kabarma ve pişirme süresi)

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2025 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır