



500 gr Un ile Ekmek yapımı (1 Büyük Ekmek için)

- * 500 gr unu
- * 18 gr şekeri (1 yemek kaşığı)
- * 10 gr tuzu

Bir kaptaki kaşıkla karıştır ortasını aç.

- * 200 gr mayayı
- * 330 gr suyu
- * 1 yemek kaşığı zeytinyağını (8-10 gr)

Unun ortasında maya eriyinceye kadar karıştır. Sonra unu da katarak yoğuruyoruz.

30 dk bekliyoruz.

- 30 dk sonra 1. Katlama
- 30 dk sonra 2. Katlama
- 30 dk sonra 3. Katlama
- 30 dk sonra 4. Katlama
- 30 dk sonra 5. Katlama

yapıldıktan sonra mayalanıncaya(tekerr kabarıncaya) kadar bekletiyoruz.

***Katlama:** Dört tarafından sündürerek içinde hava bırakacak şekilde 4 defa (Ön-Sağ-Sol-Arka üzerini tamamen kapatacak şekilde) katlıyoruz.

Kabın içerisinde hamurun havasını alıyoruz. Sonra da yuvarlak hale getiriyoruz.

Üstünü örterek 30 dk bekliyoruz.

Yağlı kâğıda su püskürterek nemlendiriyoruz. Hamuru üzerine alıyoruz. Yağlı kağıtla birlikte bekleteceğimiz kaba alıyoruz.

3 - 4 saat oda sıcaklığında hamur iki katına çıkıncaya kadar bekliyoruz.

Fırını ve pişirme kabını 10 dk 240° de ısıtıyoruz.

Hamurumuzu yağlı kağıtla birlikte ısınmış kabımızın içine yerleştiriyoruz. Üzerine de fantastik çizikler atarak fırının alt tarafına yakın olacak şekilde fırına veriyoruz.

15 dk 240° de

10 dk 220° de

10 dk 200° de

10 dk 180° de

10 dk da 180° de fırının üst bölümü kapalı sadece alt bölümü açık olarak pişiriyoruz.

Fırından çıkarıp tel ızgara üzerinde soğuyuncaya kadar bekletiyoruz.

Afiyetle çıtır çıtır yiyoruz.

