Sade ekmek

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
30 g	Yaş maya
60 g	Şeker ¼ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
560 g	Su 2¾ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu tezgâha eleyip ortasını çukurlaştırın.
2. Bir bardak ılık suda şekeri eritin; mayayı unun çukurunda bu karışımla ezin. Su, eli yakmayacak sıcaklıkta olsun.
3. Çukurun üstünü kenardaki unla örtün; yüzeyde çatlaklar belirene kadar bekleyin.
4. Örtüyü açıp tuzu unun kenarlarına serpin.
5. Ortadan dairesel hareketlerle karıştırın, kalan suyu azar azar katıp esnek bir hamur olana dek yoğurun.
6. Kapalı kapta ılık bir yerde 30 dakika bekletin.
   30 dk
7. Hamuru parçalara bölüp istediğiniz biçimi verin, tepsiye üç dört parmak boşluk bırakarak yerleştirin.
8. Tepside ılık bir yerde 50-70 dakika kabarmaya bırakın.
   50 dk
9. 230 °C fırında 20 dakika pişirin. Nemli ortam için fırına su dolu, ısıya dayanıklı bir kap koyabilirsiniz.
   20 dk
10. Ekmeği dinlendirip soğutun, dilimleyip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Mayalandırılarak Hazırlanan Hamurlar (2012)
tatname.com/tr/tarif/sade-ekmek-megep-mayalandirilarak-hazirlanan-hamur