

Dr. Oetker Ekşi Maya Ekmek

Dr. Oetker mayası kullanarak geleneksel Türk ekşi maya ekmeği tarifi. Basit malzemelerle evde otantik, ekşimsi ekşi maya ekmeği yapmayı öğrenin.

20 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

1h 5min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 300 g kepekli un
- 300 g un
- 1 bardak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 0.5 yemek kaşığı şeker
- 1 paket maya

Yapılışı

- Hamuru hazırlayın**

300g un, 300g tam buğday unu ve 1/2 yemek kaşığı tuzu büyük bir kaptaki eşit şekilde karışana kadar karıştırın.
- Dissolve 1 pack Dr. Oetker sourdough starter in 1 cup warm water (around 38°C/100°F), stirring until completely smooth. Let stand for 5 minutes until slightly foamy.
- Maya karışımını un karışımına dökün ve kuru un kalmayana kadar kaba, dağınık bir hamur oluşana kadar karıştırın.
- Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın ve hamur pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar 8-10 dakika yoğurun, sadece hamur tutması çok zor olduğunda un ekleyin.
- Hamuru top şeklinde şekillendirin ve yağlanmış kaseye yerleştirin. Streç filmle kapatın ve boyutu iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde 1-2 saat kabartın.

- 6 Kabarış hamurun havasını alın ve hafifçe unlanmış yüzeye alın. Yüzey gerilimi yaratmak için kenarları altına katlayarak yuvarlak veya oval somun şeklinde şekillendirin.
- 7 Şekillendirilmiş somunu dikiş tarafı aşağıya gelecek şekilde pişirme kağıdına yerleştirin. Nemli bir havluyla örtün ve boyutu yarı oranında artana kadar 45 dakika ila 1 saat kabartın.
- 8 **Pişirmeye hazırlayın**

Fırını 220°C/425°F'ye ısıtın. Rustik kabuk için somun yüzeyini 3 yemek kaşığı su ile fırçalayın ve 1/2 yemek kaşığı un serpin.
- 9 Genişlemeye izin vermek için somunun üstünü keskin bir bıçakla çizin, yaklaşık 1cm derinliğinde 3-4 çapraz kesik atın.
- 10 **Ekmeği pişirin**

Somunu pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine aktarın ve altı vurulduğunda boş ses çıkarana ve altın kahve rengi olana kadar 35-45 dakika pişirin.
- 11 İç yapının düzgün oturmasını sağlamak için dilimlemeden önce tel raf üzerinde en az 1 saat tamamen soğutun.

İpuçları

Tutarlı sonuçlar için malzemelerinizi mutlaka mutfak terazisi ile tartın. Hacim ölçümleri önemli ölçüde değişiklik gösterebilir ve ekmeğinizin dokusunu etkileyebilir.

Hamuru karıştırırken oda sıcaklığında su kullanın. Çok sıcak su mayanızdaki doğal mayaları öldürebilir, soğuk su ise fermentasyonu yavaşlatır.

Gluten gelişimini kontrol etmek için pencere testi yapın: küçük bir hamur parçasını yırtılmadan ışığı görebilecek kadar ince olana kadar gerin.

Ekmeği fırına koyduğunuzda alt rafa metal bir tava yerleştirip kaynar su ekleyerek fırında buhar oluşturun. Bu çıtır kabuk gelişimine yardımcı olur.

Gecelik soğutmayı atlamayın - bu soğuk bekletme lezzet geliştirir ve hamurun işlenmesini ve çizilmesini kolaylaştırır.

Pişirmeden hemen önce ekmeğinizi keskin bir bıçak veya lame ile çizin. Bu ekmeğin nerede genişleyeceğini kontrol eder ve çekici bir görünüm yaratır.

Dilimlemeden önce ekmeğinizin tel rafta tamamen soğumasını bekleyin. Çok erken kesmek buharı salır ve içini sakızimsı yapar.

Ekşi maya mayanızı düzenli olarak ağırlıkça eşit miktarda un ve su ile besleyerek sağlıklı tutun, özellikle oda sıcaklığında saklanıyorsa.

