

Antakya Biberli Ekmek

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~232 kcal

Açılış 5/10

Antakya biberli ekmek, çökelek ve biber salçasıyla ince açılan hamurun taş fırında piştiği, kahvaltıda veya öğle saatine uzanan karakterli bir Hatay işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

İç için

- 200 gr Çökelek
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Çörek otu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Un, su, maya ve tuzla yumuşak hamuru 8 dakika yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve ince açarken yavaş olmasına dikkat edin.
- Çökelek, biber salçası, zeytinyağı, susam ve çörek otunu karıştırın.
- Hamuru ince açın, kenarlara kadar yayın.
- 220°C fırında 12 dakika kenarlar kızarana kadar pişirin.
- Biberli ekmeği 5 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harc çok sulu bırakmamak için hamurun ortasını fırında kalmaları için.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayran ya da çayla 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam