

Biberli Zeytinli Ekmek

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 15/10

Hatay biberli zeytinli ekmek, acı biberli içi zeytinle zenginleştirip fırınlayarak kenarları tırtıllı, ortası yumuşak bir çay sofrası ekmeği yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik
- 0.5 su bardağı Doğranmış siyah zeytin
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla hamuru 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru 25 dakika mayalandırılıp yüzeyde kabarcıklı oluşturun.
3. Biber salçası, doğranmış zeytin, zeytinyağı, susam ve kekik karıştırın.
4. Hamuru tepsiye yayılınca biberli harcın ince tabaka halinde sürün.
5. 210°C fırında 16 dakika kenarları kızarıncaya kadar pişirin.
6. 5 dakika dinlendirip dilimleyin, zeytinli üst harç otursun.

PÜF NOKTASI

İç harcın ince yaymak ekmeğin tabanını hamur kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleri zeytin ve çay eşliğinde, 11 kahvaltıda tüketebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Susam