

# Mengen Cevizli Ekmek

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

10 kişilik

Orta

~198 kcal

Açılış 5/10

Mengen cevizli ekmek, Bolu'nun aşçılar yolu adını alan ilçesinde kahvaltılar için en uygun olanıdır. Ceviz parçalarıyla dokusu zenginleşen yumuşak bir köy ekmeğidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 su bardağı Ceviz
- 20 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Un, su, maya ve tuzla ekmek hamurunu 10 dakika yoğurun.
- Hamuru 30 dakika mayalandırın. Ceviz eklenince doku sıklaşsın.
- İri kıymalı cevizli hamura katı somun şekli verin.
- Somunu 15 dakika ikinci mayaya bırakın.
- 190°C fırında 25 dakika kabuk kızarana kadar pişirin.
- Ekmeği 20 dakika tel üstünde dinlendirip dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Cevizi yoğurmanın sonuna bırakmak hamurun rengini fazla koyulaştırmadan iri parçaları korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip tereyağı ve bal ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt