

# Çörekotlu Gobit Ekmeği

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 6/10

Konya çörekotlu gobit ekmeği, yumuşak hamuru çörekotu ile fırınlayarak elde edilen hafif çıtır, pamuk gibi bir kahvaltık ekmeği yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Çörek otu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. 3 su bardağı un, 1.25 su bardağı su ve tuzu karıştırıp 7 dakika yoğurun.
2. 1 yemek kaşığı çörek otunu hamura katıp eşit dağılan kadar yoğurun.
3. Hamuru 20 dakika dinlendirin, üzeri kapalı olsun diye yüzey kurumasın.
4. Hamuru küçük gobitler halinde açıp üstüne zeytinyağı sürün.
5. Ekmekleri 190°C fırında 8 dakika pişirin, altı kuru ve üstü renkli olsun.

### PÜF NOKTASI

Yüzeyi hafif ıslatmak çörekotunun ekmeğe iyi tutunmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında bal ve peynirle servis edin.

## Alerjenler

Gluten