

Trabzon Vakfı kebi Ekmeği

Toplam 200 dk

Hazırlama 130 dk · Pişirme 65 dk

12 kişilik

Zor

~230 kcal

Açılış 15/10

Vakfı kebi ekmeği, ekşi mayalı büyük somunuyla kalıncakabuklu ve uzun ömürlü Karadeniz ekmeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Un
- 200 gr Ekşi maya
- 650 ml Su
- 20 gr Tuz

Yapılı

1. Un, su, ekşi maya ve tuzu geniş kapta birleştirin.
2. Hamuru ele daha az yapışan güçlü bir doku alana kadar yoğurun.
3. Hamuru örtüp hacmi belirgin artana kadar dinlendirin.
4. Hamura büyük somun şekli verip üstünü hafifçe unlayın.
5. Sıcak fırında kalıncakabuk oluşana kadar pişirin.
6. Ekmeği tel üzerinde tamamen soğutup kalıncakabuklu dilimleyin.
7. Kızartırken servis edin, fazla beklerse peynirli doku sertleşir.

PÜF NOKTASI

Kalıncakabuk için fırında 10 dakikada buhar verin.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağlı bal veya mahlama ile dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten