

Cevizli Ekmek

Malzemeler

4 su bardagi un
2 cay kasigi tuz
2 yemek kasigi sut tozu
2 Yemek kasigi tereyagi, oda sicakliginda
2 Yemek kasigi seker
1 + 3/4 su bardagi su (makine icin)
1 + 1/2 cay kasigi instant kuru maya (makine icin)
1/2 su bardagi dovulmus ceviz

Yapilisi

Makine ile yapiliyorsa, butun malzemeleri makineye aliyoruz ve ayarini sandeviclik ekmek ayarina kuruyoruz (bu ayar 4 saatlikdir). Makine durdugunda hemen ekmegi cikarip, tel uzerinde sogutuyoruz.Makinesiz yapmak isteyenler icin; (malzemelerin miktarina dikkat edelim) butun malzemeler karistirilip 10 dakika kadar yogrulur ve bir saat mayalanmaya birakilir.Mayalanan hamur, ikiye bolunur ve kek kaliplarina yerlestirilir bir saat daha kalip icinde mayalanir.Firin 200 derecede isitilir ve kek kaliplarini sarsmadan firina verilir.Ilk 20 dakika 200 derecede piser sonra firin 180 dereye alinir (firin kapagini acmadan). Ekmegin yuzu iyice kizarana kadar piser.Tel uzerinde soguduktan sonra dilimlenir.Afiyet olsun:)