

Ekmekcik

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut

3/4 su bardagi zeytinyagi

1/4 su bardagi aycicek yagi

1 sise soda (oda sicakliginda)

2 tatli kasigi tuz

2 yemek kasigi toz seker

1 tatli kasigi instant maya

Alabildigi kadar un

Uzeri icin bir yumurta sarisi, susam, corekotu, keten ya da hashas tohumu

Yapilisi

Sirasiyla once sivilari(sut, yaglar ve soda), sonra unu ustune, karsilikli koselere toz sekeri ve tuzu ekleyin. Unun orta kismina mayayi serpistirin. Ekmek makinesinin hamur programini kullanarak bir hamur hazirlayin(Ben malzemeleri bir gece onceden yerlestirip, makineyi, sabah pogacalarin hazir olmasini istedigim saatten 1.5 saat oncesine kuruyorum). Hamurdan yumurta buyuklugunde parcalar koparip biraz tam bugday unu serpilmis zeminde yuvarlak sekil verin, yagli kagit serilmis tepsilere pogacalarinizi dizip ilik bir yerde 35-40 dakika kadar tekrar mayalandirin. Bu surenin sonuna dogru firininizi 190 dereceye ayarlayip isitin, kabarmis pogacalarinizin ustune yumurta sarisi surun, isteginize gore keten, hashas tohumu ya da susam, corekotu serpin. Firina verip uzerleri kizarincaya kadar pisirin(Benim kucuk firinimda 30 dakika gibi bir surede pisiyorlar).