

Zeytinli Ekmek

Malzemeler

200 gr su

100 gr sut

10 gr seker

20 gr yas maya

540 gr ekmeklik un

20 gr zeytinyagi

10 gr tuz

lc malzemesi:

150 gr cekirdegi cikarilmis zeytin

50 gr ufalanmis ceviz

Yapilisi

Su, sutu ve sekeri hazneye koyup 1 dakika 37°C 2 Hiz isitin.

Mayayi ekleyip 4 saniye 4 Hiz karistirin

Elenmis un, yag ve tuzu ilave edin. Yogurma modunda 4 dakika yogurun.

Derin bir kaba alip uzerini streç filmle orterek 1 saat kadar mayalanmaya birakin.

Hamuru acacaginiz yuzeyin uzerine cok az un serpin. Hamurun uzerine de cok az un serptikten sonra oklava ile yaklasik 30 x 50cm ebatinda acin. Yariya boldugunuz zeytinleri ve ufalanmis cevizi yaydiktan sonra hamuru rulo yapin. Uzerine un serpin ve yaklasik 5cm dilimler halinde kesin. Yagli kagit serdiginiz firin tepsisine dilimleri dizerek 30-45 daha mayalanmaya birakin. Onceden 180°C isitilmis firina verin ve 30 dakika pisirin.