PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Bal Kabaklı Ekmek

Evde kolayca yapabileceğiniz nefis bal kabaklı ekmek tarifi. Tarçın ve baharatlarla aromalandırılmış, yumuşacık doku. Adım adım tarif.

15 min	1h 5min	1h 20min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak un
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak esmer şeker
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 tutam tuz

Yapılışı

1. **Prepare for baking**

   Preheat your oven to 160°C (320°F). Grease a 20 x 10 cm (8 x 4 inch) loaf pan with butter and line with parchment paper, leaving some overhang for easy removal.

2. **Mix dry ingredients**

   In a medium bowl, whisk together 1 cup all-purpose flour, 1 teaspoon baking powder, 1 teaspoon baking soda, 1 teaspoon pumpkin pie spice, 1 teaspoon ground cinnamon, 1 teaspoon ground cloves, 1 teaspoon allspice, 1 teaspoon ground nutmeg, and 1 pinch of salt until well combined.

3. **Cream butter and sugar**

   In a large bowl or stand mixer, beat 1 cup softened butter with an electric mixer on medium speed for 2 minutes until light and fluffy. Gradually add 1 cup brown sugar, beating for another 2-3 minutes until the mixture is pale and creamy, scraping down the sides as needed.

4. **Add egg and pumpkin**

   Beat in 1 egg until fully incorporated, about 1 minute. Add 1 cup pumpkin puree and mix on low speed until just combined and no streaks remain.

5 **Combine wet and dry ingredients**

With the mixer on low speed, gradually add the flour mixture to the pumpkin mixture in three additions, mixing just until the flour disappears after each addition. Do not overmix - the batter should be thick and smooth.

6 **Bake the bread**

Pour the batter into the prepared loaf pan and smooth the top with a spatula. Bake for 60-65 minutes, until a toothpick inserted in the center comes out clean or with just a few moist crumbs.

7 **Cool and serve**

Cool the bread in the pan for 10 minutes, then use the parchment overhang to lift it onto a wire rack. Cool completely for at least 1 hour before slicing. Cut into thick slices and serve.

Besin Değerleri

215	2.9g	32g	8.6g	2g	18g	169mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Bu tarif için ev yapımı veya hazır balkabağı püresi kullanabilirsiniz. Hazır püre seçerken şekersiz ve katkısız olanları tercih edin.

Ekmeğin mükemmel dokusu için malzeme ölçülerinin doğru olduğundan emin olun. Hassas terazi kullanmak en iyi sonucu verir.

Tüm malzemelerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin. Özellikle yumurta ve tereyağının soğuk olması hamuru olumsuz etkiler.

Hamuru fazla karıştırmamaya özen gösterin. Malzemeler karışır karışmaz durdurun, aksi takdirde ekmek sert olabilir.

Fırın sıcaklığı her fırında farklı olabilir. Ekmeğin üzeri fazla kızarıyorsa alüminyum folyo ile örtün.

Ekmeğin pişip pişmediğini kontrol etmek için kürdan testini mutlaka yapın. Kürdan nemli çıkabilir ama hamur yapışmamalı.

Ekmek tavadan çıkarılmadan önce 10 dakika dinlendirin. Bu, ekmeğin parçalanmadan çıkmasını sağlar.

Zengin bir aroma için hamura 1 çay kaşığı vanilya ekstraktı veya portakal kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.