

Mısır Ekmeği

Cornmeal ve un ile Türk mısır ekmeği (mısır ekmeği) yapmayı öğrenin. Kahvaltı için veya çorba ve güveçlerin yanında mükemmel bir eşlikçi.

10 min

HAZIRLIK

40 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak mısır unu
- 1 bardak un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak zeytinyağı

Yapılışı

1 Pişirmeye hazırlanın

Fırını 200°C (400°F) olarak önceden ısıtın. 23cm (9-inç) döküm demir tava veya somun kalıbını tereyağı ile yağlayın, tüm yüzeyleri eşit olarak kaplayın.

2 Kuru malzemeleri karıştırın

Büyük bir kasede 2 su bardağı mısır unu, 1 su bardağı çok amaçlı un, 1 yemek kaşığı kabartma tozu ve 1 çay kaşığı tuzu eşit olarak karışana kadar çirpin.

3 Islak malzemeleri hazırlayın

6 yemek kaşığı tereyağını küçük bir tencerede veya mikrodalgada tamamen eriyene kadar eritin. Ayrı bir kasede, eritilmiş tereyağı, 1 su bardağı ılık süt ve 2 yemek kaşığı bitkisel yağı pürüzsüz olana kadar çirpin.

4 Hamuru yapın

Islak malzemeleri kuru malzemelerin içine dökün. Karışım bir araya gelene ve kuru un çizgileri kalmayana kadar tahta kaşıkla nazikçe karıştırın, yaklaşık 15-20 karıştırma - fazla karıştırmayın.

5 Mısır ekmeğini pişirin

Hamuru hazırlanmış kaba dökün ve spatula ile eşit olarak yayın. Üst altın kahverengi olana ve hafifçe dokunulduğunda geri yayanana, merkeze sokulan kürdan temiz veya sadece birkaç nemli kırıntıyla çıkana kadar 35-40 dakika pişirin.

6 Kapta 10 dakika soğutun, sonra tel ızgaraya çevirin. Dilim veya kare şeklinde kesilmiş olarak sıcak veya oda sıcaklığında servis edin.

Besin Değerleri

285	6g	45g	10g	3g	2g	420mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En otantik lezzet ve güzel altın renk için sarı mısır unu kullanın. Beyaz mısır unu da işe yarar ancak daha hafif bir tat ve solgun görünüm verir.

Islak ve kuru malzemeleri birleştirdikten sonra hamuru fazla karıştırmayın. Sert, yoğun ekmek oluşmasını önlemek için un kaybolana kadar karıştırın.

Hamuru eklemekten önce döküm demir tavanızı veya pişirme kabınızı fırında 5-10 dakika önceden ısıtın. Bu çıtır bir kabuk oluşturur ve yapışmayı önler.

Az miktarda tadarak mısır ununun tazeliğini test edin - tatlı ve cevizimsi olmalı, acı veya ransit olmamalıdır. Tazeliği korumak için mısır ununu buzdolabında veya dondurucuda saklayın.

Biraz daha tatlı ekmek tercih ediyorsanız bir yemek kaşığı bal veya şeker ekleyin, ancak geleneksel Türk mısır ekmeği genellikle American versiyonlarından daha az tatlıdır.

Dilimlemeden önce ekmeği pişirdikten sonra 10 dakika dinlendirin. Bu, iç kısmın düzgün oturmasını sağlar ve ufalanmayı önler.

Ekstra zenginlik için, ekmek hala sıcakken fırından çıkardıktan hemen sonra üstüne eritilmiş tereyağı sürün.

Artık ekmek, zeytinyağı ve otlarla küp şeklinde kesilip kavrulduğunda mükemmel galeta unu veya kruton yapar.